

MENU

Makarony

Orientalny stir-fry z krewetkami

makaron ryżowy, warzywa w stylu azjatyckim,
sos teryaki, krewetki 67

Orientalny stir-fry z kurczakiem

makaron ryżowy, warzywa w stylu azjatyckim,
sos teryaki, kurczak 53

Orientalny stir-fry z tofu

makaron ryżowy, warzywa w stylu azjatyckim,
sos teryaki, tofu 53

Sałatki

Sałatka z marynowanym arbuzem

ser feta, arbuz, koper, pestki dyni, oregano,
goździk, kardamon, rukola, pomidorki cherry 53

Sałatka z mango i kompresowanego ogórka

mango, goma wakame, ogórek kompresowany,
sok z cytryny, sok z limonki, sezam 49

Dania Główne

Stek z polędwicy wołowej

polędwica wołowa, frytki stekowe,
dziki brokuł, sos chmichuri 159
*Serwowany z kieliszkiem wina

Mostek wołowy

wołowina, puree ziemniaczane,
sos chrzanowy, szpinak, kandyzowana
kapusta kiszona, szalotka 79

Wędzony schab z rusztu

wędzony schab z kością sous-vide,
demi-glace, kluski śląskie,
czerwona kapusta z rodzynekami 67

Polędwiczka z indyka sous-vide

polędwiczka z indyka, sos bazyliowy,
kopytka, kapusta czerwona z rodzynekami 59

Pieczony batat z musem z koziego sera

batat, kozi ser, śmietanka, rodzyнки,
zioła włoskie, oliwa cytrynowa,
orzechy pekan 53

 Dania Wegetariańskie   Dania Wegańskie  Dania Ostre

• Do rachunków stolików od 4 osób oraz rachunków stolików na tarasie jest doliczana opłata serwisowa w wysokości 10%

MENU

Pasta

Oriental stir-fry with shrimp

rice noodles, Asian-style vegetables,
teriyaki sauce, shrimp 67

Oriental stir-fry with chicken

rice noodles, Asian-style vegetables,
teriyaki sauce, chicken 53

Oriental Stir-Fry with Tofu (V)(V)

rice noodles, Asian-style vegetables,
teriyaki sauce, tofu 53

Salads

Marinated Watermelon Salad (V)

Feta cheese, watermelon, dill, pumpkin seeds,
oregano, cloves, cardamom, arugula, cherry
tomatoes 53

Mango and Compressed Cucumber Salad (V)

Mango, goma wakame, compressed cucumber,
lemon juice, lime juice, sesame seeds 49

Main Courses

Beef Tenderloin Steak

Beef tenderloin, steak fries, wild broccoli,
chmichuri sauce 159

Beef brisket

mashed potatoes, horseradish sauce,
spinach, candied sauerkraut, shallots 79

Pork loin in Winzersteak sauce

pork loin, demi-glace, potato dumplings,
red cabbage with raisins 67

Sous-vide turkey tenderloin

basil sauce, potato dumplings,
red cabbage with raisins 59

Baked Sweet Potato with Goat Cheese Mousse (V)

Sweet potato, goat cheese, cream, raisins, Italian
herbs, lemon olive oil, pecans 53

(V) Vegetarian dishes

(V)(V) Vegan dishes

🌶️ Spicy

• A service charge of 10% is added to bills for tables of 4 or more guests as well as to bills for tables on the terrace.

MENU

Przystawki

Tatar z polędwicy wołowej

szalotka, kiszony ogórek, grzyby shimeji,
oliwa smakowa, grana padano, żółtko 53

Gołąbki Niemczańskie

kiszzone liście winogron, warzywa,
ser feta, sos pomidorowy 37

Niemczańskie sery kozie

selekcja serów, krakersy, owoce, żurawina 85

Zupy

Zupa Krem z białych warzyw

domowe maggi, grzanki ziołowe,
oregano, oliwa 27

Zupa Kimchi

koreański kapuśniak z marynowanej
kapusty pekińskiej, tofu, kielki fasoli
mung, mięsne pulpety, kolendra,
makaron ryżowy, szczypior, por 27

Zupa sezonowa

zapytaj obsługę 23

Ryby

Filet z sandacza

sandacz, sos maślano-miodowo-cytrynowy,
puree chrzanowe, sałatka z zielonych
warzyw, oliwa cytrynowa 77

Dla dzieci

Pierogi leniwe

sos z owoców leśnych, wanilinowe
mascarpone, crunch czekoladowy 45

Stripsy

polędwiczki z kurczaka, frytki, mizeria,
ketchup 37

Desery

Suflet orzechowy

suflet orzechowy, lody pistacjowe 29

Dacquoise

beza, kawowe mascarpone,
coulis z owoców leśnych 29

Lody rzemieślnicze

lody rzemieślnicze 150 g, owoce,
bita śmietana 27

Ciasto dnia

zapytaj obsługę o dostępność 23

 Dania Wegetariańskie  Dania Wegańskie  Dania Ostre

- Do rachunków stolików od 4 osób oraz rachunków stolików na tarasie jest doliczana opłata serwisowa w wysokości 10%

MENU

Starters

Beef tenderloin tartare

shallot, pickled cucumber, shimeji mushrooms, infused olive oil, Grana Padano cheese, egg yolk 53

Niemcza-style grape leafs stuffed rolls

pickled grape leaves, vegetables, feta cheese, tomato sauce 37

Niemcza goat cheeses

selection of cheeses, crackers, fruit, cranberries 85

Soups

Cream of White Vegetable Soup

Homemade magi, herb croutons, oregano, olive oil 27

Kimchi Soup

Korean cabbage soup with pickled Chinese cabbage, tofu, mung bean sprouts, meatballs, coriander, rice noodles, chives, leek 27

Seasonal soup

ask the staff 23

Fish

Pike-perch fillet

Pike-perch, honey-lemon butter sauce, horseradish puree, green vegetable salad, lemon olive oil 77

Kids menu

Cottage chesse dumplings

forest fruit sauce, vanilla mascarpone, chocolate crunch 45

Chicken strips

Chicken tenderloin, fries, cucumber salad, ketchup 37

Desserts

Walnut Soufflé

Walnut soufflé, pistachio ice cream 29

Dacquoise

Meringue, coffee mascarpone, forest fruit coulis 29

Artisanal Ice Cream

150g artisanal ice cream, fruit, whipped cream 27

Cake of the Day

Ask the wait staff for availability 23

 Vegetarian dishes

 Vegan dishes

 Spicy

• A service charge of 10% is added to bills for tables of 4 or more guests as well as to bills for tables on the terrace.

Wina z Winnicy Niemczańskiej



Chardonnay Barrique

Wino białe, wytrawne, spokojne
Wyczuwalne aromaty: ananas, zielone jabłko,
masło niemczańskie
25 / 120ml 118 / 0,75l
zaw.alk.12,5%

Muscaris

Wino białe, półsłodkie, spokojne
Wyczuwalne aromaty: róża, suszona morela,
pigwa, skórki pomarańczy, miód, cytrusy
20 / 120ml 108 / 0,75l
zaw.alk.12,0%

Musiak Muscaris

Wino białe, brut, musujące
Wyczuwalne aromaty: róża, suszona morela,
pigwa, skórki pomarańczy, miód, cytrusy
218 / 0,75l
zaw.alk.12,00%

Cabernet Blanc

Wino białe, wytrawne, spokojne
Wyczuwalne aromaty: agrest, karmel, wanilia
25 / 120ml 108 / 0,75l
zaw. alk.13%

Pinot Noir Blanc

Wino białe, półwytrawne, spokojne
Wyczuwalne aromaty: dojrzała brzoskwinia,
marakuja, limonka
25 / 120ml 98 / 0,75l
zaw.alk.12,5%

Pinot Gries

Wino białe, półwytrawne, spokojne
Wyczuwalne aromaty: morela, miód, wosk
pszczeli
20 / 120ml 88 / 0,75l
zaw.alk.11,5%

Musiak Chardonnay

Wino białe, brut, musujące
Wyczuwalne aromaty: ananas, zielone jabłko
30 / 120ml 148 / 0,75l
zaw.alk.12,00%

Cabernet Cortis

Wino czerwone, wytrawne, spokojne
Wyczuwalne aromaty: czarny bez, pieprz,
wędzona śliwka
25 / 120ml 108 / 0,75l
zaw. alk.13%



HOTEL NIEMCZA
Winnica & Spa

MENU

Napoje

Ciepłe

Espresso 11
Espresso doppio 13
Americano 11
Kawa biała 12
Cappuccino 14
Caffé Latte 14
Irish coffee 19
Herbata 11

Zimne

Coca-Cola 11
Kinley 11
Sok Cappy 11
Woda mineralna 9
Lemoniada 300 ml \ 15
Lemoniada 1l \ 35

Piwo

Piwo z beczki 14/300ml
Piwo z beczki 17/500ml
Piwo Sowie 19/500ml
Piwo z browaru Jedlinka 19\330ml
Piwo bezalkoholowe 12/300ml

- Do rachunków stolików od 4 osób oraz rachunków stolików na tarasie jest doliczana opłata serwisowa w wysokości 10%



HOTEL NIEMCZA
Winnica & Spa

MENU

Drinks

Hot

Espresso 11
Espresso doppio 13
Americano 11
White coffee 12
Cappuccino 14
Caffé Latte 14
Irish coffee 19
Tea 11

Cold

Coca-Cola 11
Kinley 11
Cappy juice 11
Water 9
Lemonade 300 ml \ 15
Lemonade 1l \ 35

Beer

Barrel beer 14/300ml
Barrel beer 17/500ml
Beer Sowie brewery 19/500ml
Beer Jedlinka brewery 19\330ml
Non alcoholic beer 12/300ml

- Do rachunków stolików od 4 osób oraz rachunków stolików na tarasie jest doliczana opłata serwisowa w wysokości 10%

MENU

Pasta

Pappardelle pasta

pappardelle, herb pesto, parmesan,
spinach, herbs olive oil 47

Pappardelle with chicken

pappardelle, chicken,
herb pesto, parmesan, spinach,
herbs olive oil 59

Salad

Caesar salad

mixed salad leaves, caesar sauce,
pomegranate, red onion, tortilla,
grilled chicken, sun-dried tomato,
parmesan 47

Chef's salad

mixed salad leaves, duck fillet, pickled
radish, sea buckthorn, pickled red onion,
cranberry, pickled pear with wine
and maple syrup, mango- chilli sauce 63

Spring salad

mixed salad leaves, pickled raddish, sea
buckthorn, cranberry, pickled red onion,
pickled pear with wine and maple syrup,
mango-chilli 45

Main courses

Black lentils

black lentils, soybeans, zucchini, broccoli,
cherry tomato, pickled radish, Jerusalem
artichoke 47

Chicken fillet

chicken fillet, yellow beans, pea purée,
panko, bacon, lemon, butter sauce 59

Smoked pork chop

smoked pork loin on the bone, Silesian
dumplings, fried beets, panko, bacon, demi-
glace sauce 67

Duck fillet

sous vide duck fillet, potato dumplings
(kopytka), truffle paste, caramelized carrot
and beets, cranberry, demi-glance sauce 73

Beef cheek

sous vide beef cheek, stuffed cabbage
in a grape leaf, tomatoes confit 75

Sirloin steak

sirloin beef, steak fries, grilled
vegetable, green peppercorn
sauce, soft cream cheese 159

 Vegetarian dishes

 Vegan dishes

 Spicy dish

 Very spicy dish

• A service fee of 10% of the bill value is added to the bills for tables from 4 people
and the bills for tables on the terrace and courtyard

Starters

Beef tenderloin tartate

red onion, cucumber in brine, pickled beetroot, Shimeji mushroom, rosemary olive oil, quail yolk 51

Cheese board (goat cheese)

goat cheese selection, crackers, fruits, cranberry 85

Potato with gzik

baked potato, goat cheese, pickled beetroot, chive oil, pickled radish 31

Stuffed cabbage in a grape leaf

rice, vegetables, feta cheese, tomato sauce 35

Soups



Kim-Chi soup

Korean cabbage soup made from pickled Chinese cabbage, tofu, mung bean sprouts, meatball, rice noodle, chives, leek 27

Seasonal soup

Ask the waiter/waitress for details 23

Fish

Fried zander

fried zander, wasabi purée, dill, broccoli, sun dried tomato, plant-based sour cream 77

Kids menu

Chicken nuggets

chicken nuggets, fries, cucumber salad with sour cream, ketchup 35

Desserts

Nut soufflé

nut soufflé, pistachio ice cream 29

Eton Mess

eton mess, meringue, whipped cream, mascarpone, strawberry, chilli, mint 25

Natural ice cream

natural ice cream 150g, fruits, whipped cream 27

Cake of the day

Ask the waiter/waitress for details 23

 Vegetarian dishes

 Vegan dishes

 Spicy dish

 Very spicy dish

• A service fee of 10% of the bill value is added to the bills for tables from 4 people and the bills for tables on the terrace and courtyard



HOTEL NIEMCZA
Winnica & Spa

Coffe

Espresso	11
Espresso Doppio	13
Americano	11
White coffe	12
Latte	13
Irish coffee	19
Capuccino	13
Tea	10

Beer

Local beer	17/500 ml
Draft beer	16/500 ml
Alcohol Free beer	10/500 ml

Cold Beverages

Lemonade	11/300 ml
Lemonade	28/11
Cappy Orange juice	11
Cappy Apple juice	11
Orange juice	20/11
Apple juice	20/11
Coca-cola	11
Sprite	11
Kinley	11
Mineral Water	9

- A service fee of 10% of the bill value is added to the bills for tables from 4 people and the bills for tables on the terrace and courtyard

Szanowni Goście,

zapraszamy do korzystania z bufetu bez ograniczeń.

Zachęcamy, aby delektować się daniami
przygotowanymi specjalnie dla Państwa-
jedzcie do woli i cieszcie się smakiem.

Jednocześnie uprzejmie prosimy,
aby nakładać na talerz tyle,
ile rzeczywiście zostanie zjedzone.

To nasz wspólny krok w stronę ograniczenia
marnowania jedzenia-
jako hotel zobowiązaliśmy się do rozpowszechniania
polityki zrównoważonego rozwoju.

Dziękujemy!

Szanowni Goście,
zapraszamy do korzystania z bufetu bez ograniczeń – jedzcie Państwo do
woli i cieszcie się naszymi daniami.
Prosimy jednak, by nakładać na talerz tyle, ile rzeczywiście Państwo zjecie.

STANDARDY OCHRONY MAŁOLETNIICH w Hotelu Niemcza WINO&SPA

Niniejsze Standardy Ochrony Małoletnich (zwane dalej Standardami) w Hotelu Niemcza WINO&SPA (zwanym dalej Hotelem) regulują zasady zapewniające bezpieczne relacje między małoletnim a personelem Hotelu, a w szczególności zachowania niedozwolone wobec małoletnich oraz zasady i procedurę podejmowania interwencji w sytuacji podejrzenia popełnienia przestępstwa na szkodę małoletniego.

Zasady ogólne

1. Hotel prowadzi swoją działalność z najwyższym poszanowaniem praw człowieka, w szczególności praw dzieci jako osób szczególnie wrażliwych na krzywdzenie.
2. Hotel uznaje swoją rolę w prowadzeniu działalności w sposób społecznie odpowiedzialny i promujący pożądane postawy społeczne.
3. Hotel w szczególności podkreśla istotność prawnego i społecznego obowiązku zawiadamiania organów ścigania o każdym przypadku podejrzenia popełnienia przestępstwa na szkodę dzieci i zobowiązuje się szkolić swój personel w tym zakresie.
4. Hotel zobowiązuje się edukować personel na temat okoliczności wskazujących, że dziecko przebywające w obiektach sieci może być krzywdzone oraz w zakresie sposobów szybkiego i odpowiedniego reagowania na takie sytuacje.
5. Jedną z form skutecznego zapobiegania krzywdzeniu dzieci jest identyfikacja dziecka przebywającego w obiekcie hotelowym i jego/jej relacji w stosunku do osoby dorosłej, z którą przebywa w hotelu. Personel podejmuje wszelkie możliwe kroki zmierzające do przeprowadzenia identyfikacji dziecka i jego relacji z osobą dorosłą, z którą znajduje się w obiekcie.

Procedura w przypadku podejrzenia krzywdzenia dziecka

1. Zawsze, kiedy jest to możliwe należy dokonywać identyfikacji dziecka i jego/jej relacji z osobą dorosłą, z którą przebywa w hotelu .
2. W sytuacjach nietypowych i/lub podejrzanych, wskazujących na możliwe ryzyko krzywdzenia dziecka, identyfikacja jest obowiązkowo przeprowadzana przez pracownika recepcji. Przykłady sytuacji mogących budzić podejrzenia znajdują się w Załączniku nr 1.
3. Aby dokonać identyfikacji dziecka i jego/jej relacji w stosunku do osoby, z którą przebywa w hotelu należy:
 - a. Zapytać o dokument dziecka (dowód osobisty, paszport, legitymację szkolną) i odnotować jego dane w rejestrze gości hotelowych .
 - b. Zapytać o relację dziecka w stosunku do osoby, z którą przybyło do lub przebywa w hotelu.
 - c. W przypadku braku dokumentów wskazujących na pokrewieństwo dziecka i osoby dorosłej należy zapytać o tę relację zarówno osobę dorosłą jak i dziecko. Przykładowy schemat rozmowy z dorosłym i dzieckiem znajduje się w Załączniku nr 2.
 - d. Jeżeli osoba dorosła nie jest rodzicem lub opiekunem prawnym dziecka, należy zapytać czy posiada dokument świadczący o zgodzie rodziców na wspólny wyjazd osoby dorosłej z dzieckiem (np. pisemne oświadczenie) .
 - e. Jeżeli osoba dorosła nie posiada dokumentu zgody rodziców, należy poprosić o numer telefonu do rodziców lub opiekunów prawnych, aby zadzwonić i potwierdzić przebywanie dziecka w hotelu z obcą osobą dorosłą za wiedzą i zgodą rodziców/opiekunów prawnych.
4. W przypadku oporu ze strony osoby dorosłej, co do okazania dokumentu dziecka i/lub wskazania relacji należy wyjaśnić, że procedura służy zapewnieniu dzieciom korzystającym z Hotelu bezpieczeństwo.

5. Po wyjaśnieniu sprawy w sposób pozytywny, należy podziękować, za czas poświęcony na upewnienie się, że dziecko jest pod dobrą opieką i jeszcze raz podkreślić, że procedura ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom.
 6. W przypadku, gdy rozmowa nie rozwieje wątpliwości dotyczących podejrzenia wobec dorosłego i jego intencji skrzywdzenia dziecka, należy dyskretnie powiadomić przełożonego i pracowników ochrony (o ile są w tym czasie na terenie hotelu). Aby nie wzbudzać podejrzeń można np. powołać się na konieczność skorzystania ze sprzętów na tyłach recepcji, prosząc osobę dorosłą, aby poczekała wraz z dzieckiem w holu, restauracji lub innym miejscu.
 7. Od momentu kiedy pojawiły się pierwsze wątpliwości zarówno dziecko jak i osoba dorosła powinni być pod stałą obserwacją personelu i nie zostawać sami.
 8. Przełożony, który został powiadomiony o sytuacji, podejmuje decyzję o zawiadomieniu policji lub w razie wątpliwości przejmuje rozmowę z podejrzaną osobą dorosłą, w celu dalszych wyjaśnień.
 9. W przypadku, gdy rozmowa potwierdzi przekonanie o próbie lub popełnieniu przestępstwa na szkodę dziecka, przełożony zawiadamia o tym fakcie policję. Dalej stosuje się procedurę w przypadku okoliczności wskazujących na skrzywdzenie dziecka.
 10. W przypadku, gdy świadkami nietypowych i/lub podejrzanych sytuacji są pracownicy innych działów Hotelu np. serwis sprzątający, obsługa pokoi, pracownicy baru i restauracji, strefy relaksu, ochrony hotelu i in., powinni oni o tym niezwłocznie zawiadomić przełożonego, który zadecyduje o podjęciu odpowiednich działań.
 11. W zależności od sytuacji i miejsca przełożony weryfikuje na ile podejrzenie krzywdzenia dziecka jest zasadne. W tym celu dobiera odpowiednie środki prowadzące do wyjaśnienia sytuacji lub podejmuje decyzję o przeprowadzeniu interwencji i zawiadamia policję.
- Procedura w przypadku okoliczności wskazujących na skrzywdzenie dziecka
1. Mając uzasadnione podejrzenie, że dziecko przebywające w hotelu jest krzywdzone, należy niezwłocznie zawiadomić policję, dzwoniąc pod numer 112 i opisując okoliczności zdarzenia. W zależności od dynamiki sytuacji i okoliczności, telefon wykonuje osoba, która jest bezpośrednim świadkiem zdarzenia (pracownik/przełożony). Jeśli zawiadamiającym jest pracownik, jednocześnie o zdarzeniu informuje swojego przełożonego.
 2. Uzasadnione podejrzenie krzywdzenia dziecka występuje wtedy, gdy:
 - a. dziecko ujawniło wobec pracownika fakt krzywdzenia,
 - b. pracownik zaobserwował krzywdzenie,
 - c. dziecko ma na sobie ślady krzywdzenia (np. zadrapania, zasinienia), a zapytane odpowiada niespójnie i/lub chaotycznie lub/i popada w zakłopotanie bądź występują inne okoliczności mogące wskazywać na krzywdzenie np. znalezienie materiałów pornograficznych z udziałem dzieci w pokoju osoby dorosłej,
 3. W tej sytuacji, należy uniemożliwić dziecku oraz osobie podejrzewaną o krzywdzenie dziecka oddalenie się z obiektu.
 4. W uzasadnionych przypadkach można dokonać obywatelskiego zatrzymania osoby podejrzewaną. W takiej sytuacji, do czasu przybycia policji, należy trzymać tę osobę w osobnym pomieszczeniu z dala od widoku innych gości, pod nadzorem dwóch pracowników.
 5. W każdym przypadku należy zadbać o bezpieczeństwo dziecka. Dziecko powinno przebywać pod opieką pracownika do czasu przyjazdu policji.
 6. W przypadku uzasadnionego podejrzenia, że doszło do popełnienia przestępstwa powiązanego z kontaktem dziecka z materiałem biologicznym sprawcy (sperma, ślina, naskórek) należy w miarę możliwości nie dopuścić, aby dziecko myło się oraz jadło/piło do czasu przyjazdu policji.
 7. Po odbiorze dziecka przez policję należy zabezpieczyć materiał z monitoringu oraz inne istotne dowody (np. dokumenty) dotyczące zdarzenia i na wniosek służb przekazać ich kopię listem poleconym lub osobiście prokuratorowi lub policji.
 8. Po interwencji należy opisać zdarzenie w dzienniku zdarzeń lub innym dokumencie przeznaczonym do tego celu.

Zatrudnianie osób do pracy z dziećmi

1. Wszystkie osoby pracujące z dziećmi muszą być dla nich bezpieczne, co oznacza m.in., że ich historia zatrudnienia powinna wskazywać, że nie skrzywdziły w przeszłości żadnego dziecka.
2. Każdą osobę zatrudnianą przez Hotel do prac związanych z edukacją, wypoczynkiem i opieką nad dziećmi należy obowiązkowo sprawdzić w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym. Sprawdzenie osoby w Rejestrze odbywa się poprzez wydruk wyników wyszukiwania osoby w Rejestrze z dostępem ograniczonym, który następnie wkładany jest do akt osobowych osoby sprawdzanej. Sprawdzenie należy powtarzać co roku. Zakres danych osobowych niezbędnych do sprawdzenia osoby w Rejestrze znajduje się w Załączniku nr 3.
3. Wszyscy pracownicy zatrudnieni do pracy z dziećmi, w tym osoby, które mogą mieć potencjalny kontakt z dziećmi powinny złożyć oświadczenie o braku karalności i o nietoczeniu się postępowań o czyny przeciwko dzieciom – Załącznik nr 4.

Zakres kompetencji i odpowiedzialności osób wyznaczonych do wdrażania Standardów Ochrony Małoletnich

1. Nadzór nad stosowaniem Standardów prowadzi Koordynator ds. wdrażania Standardów (w dalszej części dokumentu zwany „Koordynatorem”), wyznaczony przez Zarząd Spółki ELTUS
2. Koordynator jest osobą odpowiedzialną za zapoznanie pracowników z treścią Standardów oraz monitorowanie ich stosowania w Hotelu
3. Koordynator organizuje i dokumentuje proces edukacji pracowników w zakresie rozpoznawania symptomów, że przebywające w Hotelu dziecko może być krzywdzone oraz sposobów szybkiego i odpowiedniego reagowania na takie sytuacje, zgodnie z procedurami przyjętymi przez obiekt.
4. Koordynator opisuje każdą interwencję lub zgłoszone zdarzenie związane z krzywdzeniem dziecka w Hotelu w dokumencie, który jest stworzony do tego celu (np. dziennik zdarzeń lub rejestr interwencji).
5. W przypadku uzasadnionego podejrzenia, że doszło do popełnienia przestępstwa, Koordynator jest odpowiedzialny za zabezpieczenie dowodów, w tym nagrań z monitoringu i przekazanie ich na wniosek służb w formie kopii listem poleconym lub osobiście prokuratorowi lub policji.
6. Koordynator jest odpowiedzialny za prowadzenie procedury, w sytuacji, kiedy doszło do skrzywdzenia dziecka przez pracownika Hotelu lub inną osobę dorosłą, która nie jest bezpośrednio zatrudniona a prowadzi spotkania lub zajęcia z dziećmi.
7. Koordynator jest odpowiedzialny za monitorowanie i aktualizację Standardów oraz ich dostępność zarówno dla pracowników, gości jak i innych podmiotów współpracujących z Hotelem.
8. Dane koordynatora są dostępne dla wszystkich pracowników i gości Hotelu. Dane muszą zawierać informację, w jaki sposób można skontaktować się z Koordynatorem (adres e-mail, telefon, dostępność: dni i godziny pracy).

Słownik wyrażeń użytych w Standardach:

Na potrzeby Standardów poniższe pojęcia mają następujące znaczenie:

1. Dziecko to każda osoba poniżej 18 roku życia.
2. Obca osoba dorosła to każdy człowiek powyżej 18 roku życia, który nie jest dla dziecka jego rodzicem lub opiekunem prawnym.
3. Krzywdzenie dziecka na potrzeby niniejszego dokumentu oznacza popełnienie na jego szkodę przestępstwa na szkodę dziecka.
4. Przestępstwo na szkodę dziecka – na szkodę dzieci mogą być popełnione wszystkie przestępstwa, jakie mogą być popełnione przeciwko osobom dorosłym, a dodatkowo przestępstwa, które mogą być popełnione wyłącznie przeciwko dzieciom (np. wykorzystywanie seksualne stypizowane w art. 200 kodeksu karnego – dalej kk). Z uwagi na specyfikę hoteli, w których łatwo można uzyskać możliwość odosobnienia, przestępstwami, do których najczęściej może dojść na ich terenie będą przestępstwa przeciwko wolności seksualnej i obyczajności, w szczególności zgwałcenie (art. 197 kk), seksualne wykorzystanie niepełnoletniości i bezradności (art. 198 kk), seksualne wykorzystanie zależności lub krytycznego położenia (art. 199 kk), seksualne wykorzystanie osoby poniżej 15 roku życia (art. 200 kk), grooming (uwiedzenie małoletniego za pomocą środków porozumiewania się na odległość – art. 200a kk).
5. Pracownikiem zatrudnionym do pracy z dziećmi, którego należy sprawdzić w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym jest każda osoba przyjęta do wykonywania tego typu obowiązków, w tym osoba zatrudniona w oparciu o umowę cywilnoprawną, praktykant, stażysta i wolontariusz, niezależnie od obywatelstwa i wieku tej osoby.



Drodzy Goście!

W dniu **21.08.2024**
od godziny 9:00 do 15:30
nastąpi przerwa w dostawie prądu.

Za niedogodności przepraszamy!



Drodzy Goście!

Prosimy o wypełnienie karty
meldunkowej i odbiór karty
do pokoju w recepcji.

**Dziękujemy i
życzymy miłego pobytu!**





DRODZY GOŚCIE!

NA TERENIE HOTELU OBOWIĄZUJE
ZAKAZ PALENIA!

ZAKAZ DOTYCZY RÓWNIEŻ
PAPIEROSÓW ELEKTRONICZNYCH.





DRODZY GOŚCIE!

NA TERENIE HOTELU OBOWIĄZUJE
ZAKAZ PALENIA!

ZAKAZ DOTYCZY RÓWNIEŻ
PAPIEROSÓW ELEKTRONICZNYCH.



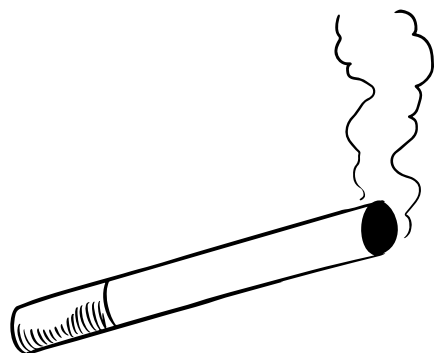
WYZNACZONE MIEJSCE DO PALENIA





HOTEL NIEMCZA
Wino&Spa

STREFA DLA PALĄCYCH





Drodzy Goście!

Prosimy o nie wynoszenie
jedzenia z restauracji
podczas śniadań.

**Dziękujemy
i
życzymy miłego pobytu!**



Rezerwacja

Drodzy Goście,
w dniu dzisiejszym
pokój klubowy jest zarezerwowany.

*Życzymy radosnego pobytu
Hotel Niemcza Winnica&Spa*



HOTEL NIEMCZA
Wino&Spa

RECEPCJA CZYNNA **CODZIENNIE 7:00-23:00***

RESTAURACJA (NR WEW. 116)

PN-CZ 14:00-21:00

PT- SOB 13:00-22:00

ND- 13:00-21:00

ŚNIADANIA

PN-PT 7:30-9:30

SB-ND 7:30-10:00

STREFA SPA (NR WEW. 225)

CODZIENNIE 8:00-21:00

SAUNY 15:00-21:00

BASEN ZEWNĘTRZNY 8:00-18:00

WYJŚCIE NOCNE

OPUSZCZAJĄC HOTEL PO GODZINIE 21:00 PAMIĘTAJ O ZABRANIU ZE SOBĄ KARTY DO POKOJU.

DZIĘKI NIEJ BĘDZIESZ MÓGŁ SWOBODNIE WCHODZIĆ I WYCHODZIĆ Z HOTELU.

WYJŚCIE NOCNE OTWORZYSZ PRZYKŁADAJĄC KARTĘ DO CZYTNIKA PRZY DRZWIACH.

*INFORMACJA W RECEPCJI

Nagłówek

