



COVID - 19

PAKIET INFORMACJI

BEZPIECZEŃSTWA



Drodzy Goście,

Choć zdrowie i troska o Wasze bezpieczeństwo od zawsze były naszym priorytetem dokładamy wszelkich starań, aby Wasz pobyt był wyjątkowy, a potrzeba odpoczynku była jak najbardziej zaspokojona.

Hotel Lubicz podejmuje działania zgodne z wytycznymi i zaleceniami Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia oraz WHO podczas funkcjonowania obiektu, aby zminimalizować potencjalną transmisję COVID-19 i zadbać o komfort i najlepsze samopoczucie wszystkich odwiedzających, gości i członków zespołu w odniesieniu do koronawirusa.

Nasz zespół traktuje zaistniałą sytuację niezwykle poważnie, dlatego wdrożyliśmy najlepsze praktyki w świadczeniu usług.

W naszym obiekcie w celu zapewnienia bezpieczeństwa i nadzoru nad procedurami związanymi z profilaktyką wirusa SARS CoV- 2 powodującego chorobę COVID-19 został powołany Koordynator do sp. Bezpieczeństwa Sanitarnego.

Zwracamy się do Państwa z uprzejmą prośbą o wyrozumiałość i współpracę, abyśmy wszyscy pozostali bezpieczni.

Zwracamy się również z uprzejmą prośbą poinformować hotel przed przyjazdem w wypadku występujących objawów COVID-19, tj. kaszel, duszności, gorączka lub symptomów grypopodobnych.

Poniżej przedstawiamy praktyki wprowadzone w obiekcie w związku z zapobieganiem rozprzestrzeniania się Covid-19 zgodne z zaleceniami Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Ministerstwa Zdrowia.





BEZPIECZNY OBIEKT I STANOWISKA PRACY

1. Na terenie obiektu znajduje się widoczna informacja dotycząca zachowania bezpiecznej odległości.
2. Po wejściu na teren obiektu dokonywany jest pomiar temperatury (bezdotykowo) wszystkim Gościom i pracownikom.
3. Nasi Pracownicy są dopuszczani do czynności zawodowych tylko i wyłącznie wtedy kiedy ich temperatura nie przekracza 38°C oraz nie wykazują innych objawów takich jak: kaszel, katar, duszności, problemy z oddychaniem.
4. W przypadku wystąpienia temperatury przekraczającej 38°C lub wystąpienia objawów takich jak kaszel, katar, duszności, problemy z oddychaniem, Pracownicy nie zostają dopuszczeni do pracy i wskazuje się im zalecenie postępowania zgodnego z wytycznymi GIS.
5. Wszyscy Pracownicy są zobligowani do złożenia „Oświadczenia dotyczącego ich własnej oceny swojego stanu zdrowia”. Złożenie oświadczenia związane jest z uzyskaniem zgody na dopuszczenie Pracowników do ich miejsc pracy.
6. Kadra kierownicza została zobligowana do systematycznej weryfikacji stanu zdrowia podległych Pracowników i udzielania im pomocy jeśli nastąpi taka konieczność.
7. W częściach ogólnych obiektu Goście mają nieograniczony dostęp do środków dezynfekujących.
8. Wszyscy nasi Pracownicy i Pracownicy naszych Kooperantów stosują wskazania do systematycznego używania środków dezynfekujących podczas wykonywania swoich obowiązków służbowych w dbałości o bezpieczeństwo w naszych hotelach i restauracjach.
9. Wymagane jest również posiadanie maseczki ochronnej lub korzystanie z innych przedmiotów zakrywających twarz (usta i nos).
10. W Recepcji istnieje możliwość zakupu pakietu bezpieczeństwa (maseczka, rękawiczki i płyn do dezynfekcji).
11. W obiekcie przebywają tylko osoby, które przeszły kontrolę bezpieczeństwa.

- 
12. W naszym obiekcie Goście mają dostęp do informacji i instrukcji bezpieczeństwa zastosowanych w związku z chorobą COVID-19 w czytelnej i przejrzystej formie graficznej.
13. Stosujemy się do zaleceń GIS i Ministerstwa Zdrowia. Nasze procedury są na bieżąco aktualizowane wraz ze zmianą sytuacji epidemiologicznej.
14. Wprowadziliśmy systematyczną dezynfekcję: powierzchni dotykowych, pomieszczeń wspólnych, toalet, wind, klamek, poręczy, itp.
15. Prowadzony jest rejestr czynności dezynfekcyjnych.
16. W toaletach i przestrzeniach ogólnych umieszczone są mydła antybakteryjne i płyny do dezynfekcji rąk oraz instrukcje jak poprawnie myć i dezynfekować dłonie.
17. Obiekt jest systematycznie wietrzony.
18. Opracowaliśmy osobną procedurę w przypadku podwyższonej temperatury ciała lub podejrzeń niepokojących objawów chorobowych, mogących świadczyć o zakażeniu COVID-19.
19. Nasi pracownicy bezwzględnie przestrzegają zasad pracy w масечkach/przyłbicach i rękawiczkach jednorazowych, zasady te stosujemy w zależności od stanowiska pracy.
20. Wszyscy nasi Pracownicy stosują wskazania do systematycznego używania środków dezynfekujących podczas wykonywania swoich obowiązków służbowych w dbałości o bezpieczeństwo w naszych hotelach i restauracjach.
21. Zapewniliśmy regularne szkolenia pracowników obiektu z zasad higieny oraz zachowania szczególnych środków bezpieczeństwa. Prowadzimy kampanie informacyjne dla personelu dotyczące zachowania szczególnych środków ostrożności wg zaleceń GIS i Ministerstwa Zdrowia.
22. Prowadzona jest systematyczna kontrola realizacji „Kodeksu bezpieczeństwa” przez kadrę managerską oraz Koordynatora ds. Bezpieczeństwa Sanitarnego.
23. Zachęcamy Gości do aktywnego spędzania czasu poza obiektem – udostępniamy rowery do wypożyczenia (według cennika), które po każdym użyciu są dezynfekowane przez pracownika naszego obiektu (siodełko, ręczki, hamulce).



BEZPIECZNA RECEPCJA

1. W trakcie obsługi Gości pracownicy Recepcji pracują w maseczkach/przyłbicach ochronnych oraz rękawiczkach jednorazowych.
2. Recepcja oddzielona jest ochronną kurtyną, zapewniającą bezpieczeństwo zarówno Gościom, jak i Pracownikom obiektu.
3. Wprowadziliśmy ograniczenia liczby osób oczekujących w kolejce do Recepcji do 2 osób z zachowaniem zalecanej odległości.
4. Ograniczyliśmy do minimum czas Gościa przy recepcji - szybki check-in i check-out.
5. Zachęcamy gości do dezynfekcji rąk podczas meldunku.
6. W trosce o nasze wspólne bezpieczeństwo i zdrowie, tak jak postępujemy w przypadku każdego Pracownika Hotelu rozpoczynającego pracę, tak i w przypadku Gości przed rozpoczęciem procesu meldowania dokonujemy pomiaru jego temperatury. W przypadku wystąpienia podwyższonej temperatury, minimum 38°C (przy pomiarze bezdotykowym termometrem) lub innych widocznych objawów takich jak kaszel, katar, duszności, problemy z oddychaniem Pracownik ma prawo nie zameldować Gościa.
7. Zapewniamy nieograniczony dostęp do płynu do dezynfekcji rąk dla Gości w holu recepcyjnym.
8. Zachęcamy Gości do rozliczeń bezgotówkowych.
9. Zachęcamy do odbioru faktur za pobyt w formie elektronicznej.
10. Systematycznie dezynfekujemy powierzchnię lady recepcyjnej, terminale, karty pokojowe, długopisy oraz sprzęt biurowy: klawiatura, telefony, myszka, itp. po każdym użyciu, nie rzadziej niż co godzinę.
11. Czynności dezynfekcyjne odznaczamy za każdym razem w Rejestrze dezynfekcji, który znajduje się w Recepcji.
12. Pracownik obiektu ma prawo odmówić spełnienia prośby Gościa, której wykonanie wymagałoby kontaktu bezpośredniego w odległości mniejszej niż 2 m.



BEZPIECZNY POKÓJ HOTELOWY

1. Pokoje sprzątane są według nowo obowiązujących procedur sanitarnych uwzględniających wzmożoną dezynfekcję urządzeń, przedmiotów, wyposażenia oraz powierzchni dotykowych, mebli, klamek, armatury, poręczy, pilotów tv, telefonów, włączników i innych urządzeń będących w pokoju.
2. Personel sprzątający wyposażony jest w maseczki / przyłbice i jednorazowe rękawiczki, osobne do pokoi i łazienki, które są utylizowane po każdym użyciu.
3. Po każdym pobycie pokój jest obowiązkowo wietrzony, na życzenie Gościa przed przyjazdem pokój może być ozonowany (za dodatkową opłatą).
4. Serwis pokoi odbywa się tylko na życzenie Gościa pod jego nieobecność w godzinach od 8:00 do 14:00 po umieszczeniu przez Gościa na klamce odpowiedniej zawieszki.
5. W trosce o bezpieczeństwo Gości usunęliśmy z pokoi wszelkie zbędne przedmioty, informatory i dekoracje.

BEZPIECZNA GASTRONOMIA

1. Pracownicy gastronomii są wyposażeni w niezbędne środki ochrony osobistej. Pracują w maseczkach/przyłbicach i rękawiczkach jednorazowych.
2. W naszej restauracji obowiązkowe jest noszenie maseczek do czasu zajęcia miejsca przy stoliku.
3. Obowiązuje dezynfekcja rąk przez Gości przed wejściem do restauracji.
4. Zalecamy utrzymanie 2-metrowej odległości pomiędzy osobami stojącymi w kolejce.
5. Udostępniamy dozowniki z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali jadalnej.
6. Ustalona została odległość między blatami stolików (od ich brzegów), która wynosi min. 2 m.
7. Wprowadziliśmy do użycia przestrzenie samoobsługowe, które są obsługiwane przez wyznaczone do tego osoby.
8. Wyłączyliśmy z użycia przestrzenie samoobsługowe, w tym bufety oraz dozowniki do samodzielnego nalewania napojów. Obsługa Restauracji serwuje śniadania oraz obiadowe kolacje wraz z napojami do stolika.
9. Przyjmujemy zasadę, że przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku przy stoliku powinny siedzieć pojedyncze osoby, chyba że odległości między nimi wynoszą min 1,5 m i nie siedzą oni naprzeciw siebie.
10. Przed restauracją umieszczona jest informacja o maksymalnej liczbie gości, które mogą jednocześnie w niej przebywać.
11. Dokonywana jest każdorazowo dezynfekcja stolika i krzeseł po zakończeniu obsługi gości przy danym stoliku.
12. Systematycznie z dużą częstotliwością dezynfekowane są powierzchnie wspólne, z którymi stykają się klienci (z wyłączeniem podłogi).
13. Zapewniamy, w miarę możliwości, stałe wietrzenia pomieszczeń restauracyjnych.
14. Rekomendujemy płatności bezgotówkowe.
15. Zrezygnowaliśmy z podawania rachunków w etui wielokrotnego użytku.
16. Istnieje możliwość dodatkowej sprzedaży room serwis dotyczącej napoi według dostępnej karty w pokoju 24h/na dobę.

BEZPIECZNY WELLNESS

1. Recepcja SPA oddzielona jest ochronną kurtyną zapewniającą bezpieczeństwo zarówno Gościom, jak i pracownikom SPA.
2. Zostały wyznaczone strefy bezpieczeństwa dla gości odwiedzających recepcję.
3. Przed ladą recepcyjną obsługiwany jest wyłącznie jeden gość.
4. Zalecane są płatności bezgotówkowe tj. (karta, na pokój).
5. W SPA obowiązuje OGÓLNY PLAN HIGIENY, którego personel bezwzględnie przestrzega.
6. Personel recepcji wyposażony jest i stosuje się do korzystania ze środków ochrony osobistej – przyłbice/maseczki, rękawiczki lub każdorazowo dezynfekują ręce.
7. W każdym gabinecie umieszczone zostały środki do dezynfekcji.
8. Regularnie dezynfekowane są powierzchnie wspólne (łada recepcyjna, klamki, poręcze, blaty, terminal płatniczy, itp.)
9. Na czas zwiększonego zagrożenia epidemiologicznego usuwamy z gabinetów wszelkie zbędne przedmioty i ozdoby.
10. Dodatkowa osłona plexi została zastosowana na stanowiskach manicure, w celu oddzielenia personelu od klienta.
11. W gabinecie może przebywać tylko tyle klientów, ile jest stanowisk do ich obsługi.
12. W strefie basenowej może przebywać jednocześnie 20 osób.
13. W szatni basenowej dostępna jest co druga szafka.
14. W strefach ogólnodostępnych udostępnione zostały płyny do dezynfekcji rąk.
15. W niecce basenowej należy zachować bezpieczną odległość 2 metrów pomiędzy osobami pływającymi.
16. Maksymalnie z jednego toru mogą korzystać 4 osoby jednocześnie.
17. Na bieżąco i systematycznie dezynfekowane są: prysznice, toalety, przebieralnie, szafki basenowe, wszystkie elementy metalowe (m.in. klamki, poręcze), podłogi w najczęściej używanym przejściu komunikacyjnym, włączniki światła.
18. Wprowadziliśmy systematyczne wietrzenie hali basenowej.
19. Sprzęt do pływania wydawany wyłącznie na prośbę Gościa przez ratownika i jest dezynfekowany po każdym użyciu.
20. W jacuzzi może przebywać wyłącznie jedna osoba z wyłączeniem rodzin.
21. Badania wody dokonywane są 4 razy dziennie w ramach kontroli wewnętrznej.