

BEZPIECZEŃSTWO GOŚCI W HOTELU

Kodeks Dobrych Praktyk
#bezpiecznypowrot

Drodzy Goście,

Chcielibyśmy się przygotować jak najlepiej do wznowienia pracy dla Was. Chcemy, abyście odwiedzając nasz obiekt mieli pewność, iż dołożymy wszelkich starań, by zachować wysoki standard bezpieczeństwa. Postanowiliśmy zatem wdrożyć plan #bezpiecznypowrot, w którym będziemy realizować dla Was Kodeks Dobrych Praktyk. Z najnowszych ankiet, które przeprowadziliśmy wśród naszych Gości, stwierdzacie zgodnie, iż bezpieczeństwo będzie kluczowym czynnikiem decydującym o wyborze obiektu hotelowego dla różnego rodzaju pobytów. Prosimy, abyście byli częścią naszego planu #bezpiecznypowrot i przedstawiali nam swoje pomysły, tak abyśmy mogli jak najlepiej przygotować pobyt dla Was. Chcemy już od pierwszych dni wprowadzić dla Was poniższe praktyki:

Dział Recepcji

1. Wykorzystanie bezdotykowych termometrów w celu weryfikacji stanu zdrowia Gości przyjeżdżających do hotelu. W razie wystąpienia stanu podgorączkowego lub innych objawów chorobowych pracownik recepcji może odmówić przyjęcia do hotelu.
2. Środki ochrony osobistej dla pracowników recepcji takich jak maseczki i rękawiczki, płyny do dezynfekcji rąk i powierzchni (regularna dezynfekcja blatów i kanap).
3. Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości przebywających w lobby recepcji.
4. Ograniczenie ilości osób przebywających w lobby recepcji.
5. Zachowanie odstępów 2m pomiędzy Gośćmi w lobby.
6. Minimalizacja formalności, wstępnie wypełnione Karty Gościa, aby zminimalizować czas obsługi.
7. Bezwzględny zakaz przebywania w pokoju hotelowym osób niezarejestrowanych w recepcji.
8. Informacje o procedurach bezpieczeństwa wprowadzonych w innych działach.



Dział Służby Pięter

1. Systematyczna dezynfekcja drzwi, klamek, powierzchni szklanych, wózka bagażowego, poręczy itp.
2. Udostępnienie płynu do dezynfekcji rąk na każdym piętrze w okolicy wind i lobby konferencyjnym.
3. Ozonowanie pokoju zabaw dla dzieci raz na dobę, połączone z dezynfekcją wyposażenia.
4. Ozonowanie siłowni raz na dobę, połączone z dezynfekcją wyposażenia.
5. Dezynfekcja ogólnodostępnych toalet w obiekcie.
6. Dezynfekcja windy w obiekcie kilka razy na dobę.
7. Dezynfekcja urządzeń i wyposażenia w pokoju hotelowym przy przygotowaniu pokoju do pobytu.
8. Ozonowanie pokoju po opuszczeniu go przez Gościa. Usługa dostępna również na życzenie Gości podczas pobytu (konieczne ustalenia godziny) – pokój musi być pusty oraz wywietrzony po ozonowaniu.
9. Udostępnianie płynu do dezynfekcji rąk w pokoju Gościa.
10. Bezwzględny zakaz przebywania w pokoju hotelowym osób niezarejestrowanych w recepcji.

Dział Restauracji i Kuchni

1. Systematyczna dezynfekcja drzwi, klamek, powierzchni szklanych, stolików, blatów.
2. Udostępnienie płynu do dezynfekcji rąk przy wejściu do restauracji jak i kuchni.
3. Organiczne odległości między Gośćmi, poprzez odpowiednie ustawienie stolików.
4. Możliwość ustalenia godzin obsługi poszczególnych Gości.
5. Możliwość skorzystania z opcji Room Service.
6. Środki ochrony osobistej dla pracowników restauracji i kuchni takich jak maseczki i rękawiczki, płyny do dezynfekcji rąk i powierzchni (regularna dezynfekcja blatów i krzesel).
7. Przygotowanie posiłków z zachowaniem wysokich standardów bezpieczeństwa w obróbce.
8. Ozonowanie sal raz na dobę.
9. Dezynfekcja ogólnodostępnych toalet.



Dział Spa & Wellness

1. Wykorzystanie bezdotykowych termometrów w celu weryfikacji stanu zdrowia Gości. W razie wystąpienia stanu podgorączkowego lub innych objawów chorobowych pracownik recepcji spa może odmówić przyjęcia do zabiegu.
2. Szczegółowe zapoznanie z wymaganiami zdrowotnymi do wykonywanych zabiegów.
3. Środki ochrony osobistej dla pracowników recepcji takich jak maseczki i rękawiczki, płyny do dezynfekcji rąk i powierzchni (regularna dezynfekcja blatów i krzeseł).
4. Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości przebywających w recepcji i lobby spa.
5. Ograniczenie ilości osób przebywających w spa jednocześnie.
6. Zachowanie odstępów 2m pomiędzy Gośćmi w recepcji i lobby spa.
7. Systematyczna dezynfekcja drzwi, klamek, powierzchni szklanych, sprzętu, kosmetyków itp.

ZESPÓŁ PRACOWNIKÓW

1. Wykorzystanie bezdotykowych termometrów w celu weryfikacji stanu zdrowia Pracowników. W razie wystąpienia stanu podgorączkowego lub innych objawów chorobowych pracownik może zostać odesłany do domu lub przychodni lekarskiej.
2. Środki ochrony osobistej dla pracowników takie jak maseczki i rękawiczki, płyny do dezynfekcji rąk.
3. Dezynfekcja powierzchni wspólnych (szatnia, korytarze, toalety).
4. Minimalizowanie ilości niezbędnych pracowników na zmianie.
5. Szkolenia i kontrola wymagań.