

## **Kodeks dobrych praktyk higienicznych dla Gości HOT\_elarni\*\*\*\*HOTEL&SPA**

Sytuacja związana z pandemią koronawirusa zachęca wszystkich do zwolnienia i docenienia wszystkich aspektów życia, które stwarzały nam poczucie normalności. Dbając o zachowanie standardów higienicznych i stworzenie warunków pobytu dających naszym Gościom poczucie bezpieczeństwa pragniemy być odpowiedzią na nową rzeczywistość.

Zachęcamy do zapoznania się z dobrymi praktykami higienicznymi, które pozwolą nam wspólnie zorganizować bezpieczny naszych Gości oraz zapewnić odpowiednie warunki pracy personelu hotelowego.

### **#recepcja i room service**

1. Każda z osób przekraczających drzwi wejściowe HOT\_elarni zobowiązana do dezynfekcji dłoni oraz pomiaru temperatury w recepcji HOT\_elarni

[stanowisko do dezynfekcji znajduje się przy wejściu do HOT\_elarni];

2. Każdy z gości jest zobowiązany do noszenia maseczki oraz jednorazowych rękawiczek dostępnych w recepcji oraz pokojach hotelowych;

3. Przy stanowisku recepcji HOT\_elarni każdorazowo może przebywać 1 osoba. Prosimy o zachowanie odległości **min. 2 metrów** między Gośćmi w kolejce do recepcji HOT\_elarni oraz między Gościem, a personelem hotelu;

**4. Z recepcją hotelu prosimy kontaktować się najlepiej telefonicznie dzwoniąc pod numer 780 z telefonu hotelowego lub 883314142. Staramy się ograniczyć bezpośredni kontakt z recepcją do minimum.**

5. Śniadania serwowane są w restauracji [taras lub sala restauracyjna] lub do pokoju w godzinach 07:30 – 10:00 [poniedziałek – piątek] oraz 8:00 – 11:00 [sobota – niedziela]. Zachęcamy do zapoznania się z menu śniadaniowym, które znajdują Państwo w pokoju. Recepcja skontaktuje się z Państwem w celu ustalenia godziny serwisu śniadania, wyboru dań oraz preferowanego miejsca konsumpcji;

6. Zamówienia z restauracji hotelowej TASTE\_it są realizowane w restauracji [taras lub sala restauracyjna] lub do pokoju **od niedzieli do czwartku w godzinach 13:00 do 19:00** oraz **w piątki i soboty w godzinach 13:00 do 20:00**. Zachęcamy do zapoznania się z aktualnym menu, które znajdują Państwo w pokoju. Recepcja skontaktuje się z Państwem w celu ustalenia godziny serwisu posiłków oraz wyboru dań;

7. Zmianie ulega doba hotelowa, rozpoczyna się od godziny: 15:00, kończy o godzinie 11:00. Istnieje możliwość indywidualnego wydłużenia doby hotelowej w porozumieniu z recepcją hotelu.

### **#pokój hotelowy**

8. W pokojach hotelowych obowiązuje zakaz przebywania osób niezameldowanych;

9. Zmianie uległa procedura sprzątnięcia pokoi podczas pobytu. Na przyjazd Gości w szafie w pokoju pozostawione są trzy worki [jeden na zabrudzone ręczniki, jeden na zabrudzoną pościel i jeden na śmieci]. Prosimy o kontakt z recepcją jeśli ręczniki lub pościel będą wymagały wymiany, a śmieci będą musiały być usunięte z pokoju [780 lub 883314142]. Serwis hotelowy usunie worki bez wchodzenia do pokoju. Sprzątnięcie pokoi podczas pobytów odbywa na życzenie tylko podczas dłuższej nieobecności Gościa w pokoju. Czas serwisu jest ustalany indywidualnie z recepcją hotelu;

10. HOT\_elarnia zachęca do stosowania środków dezynfekujących oraz rękawiczek jednorazowych, które czekają na Gości w pokojach hotelowych;

11. Każdy pokój jest wietrzony, prosimy po opuszczeniu pokoju pozostawić uchylone okno.

## **#konferencje**

12. Udostępnianie grupom sal szkoleniowych o większym metrażu aby zapewnić maksymalny dystans a tym samym poczucie komfortu Uczestnikom.

13. Korzystanie z ciągów komunikacyjnych zgodnie z ich wytycznymi.

14. Obowiązkowe przerwy w szkoleniu co godzinę; obsługa wietrzy i odświeża salę, dezynfekuje powierzchnie stołów, klamki itp.

15. Obsługa kelnerska podczas szkolenia [wyłączenie możliwości bufetów oraz przerw kawowych do samoobsługi]

Serwis konferencyjny: woda i napoje – wyłącznie butelkowane. Ciastka – pojedynczo pakowane. Owoce – porcjowane podane w jednorazowych naczyniach

16. Środki do dezynfekcji rąk oraz zestawy (płyn do dezynfekcji, rękawiczki jednorazowe) obowiązkowym wyposażeniem Sali szkoleniowej

17. Każda sala posiada wyjście do ogrodu, co gwarantuje Uczestnikom zarówno możliwość samodzielnego wietrzenia Sali w każdym dowolnym momencie szkolenia, jak też stałą możliwość skorzystania z chwili przerwy na świeżym powietrzu na tzw. „dotlenienie”

Jednocześnie informujemy, że HOT\_elarnia\*\*\*\* HOTEL&SPA spełnia wszystkie wymagania nałożone przez Ministerstwo Zdrowia oraz Sanepid w celu zapewnienia bezpieczeństwa personelu oraz Gości.

Na terenie całego obiektu znajdują Państwo dodatkowe informacje związane z utrzymaniem standardów higieny zgodnie z zaleceniami.

**RAZEM zadbajmy o nasze wspólne bezpieczeństwo!**  
**Życzymy udanego i bezpiecznego pobytu!**  
**Dyrekcja i pracownicy HOT\_elarni\*\*\*\*HOTEL&SPA**