



Podjęte działania w związku z pandemią COVID 19

Bezpieczeństwo naszych Gości i Pracowników jest dla nas najważniejsze, dlatego stosujemy się do zaleceń GIS oraz Ministerstwa Rozwoju i w dalszym ciągu pozostajemy do Państwa dyspozycji.

Wdrożyliśmy dodatkowe procedury dbania o higienę:

Recepcja

- Sprawdzanie temperatury przy użyciu bezdotykowego termometru przy meldowaniu każdego Gościa; w przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych uniemożliwia przyjęcie Gościa do hotelu, procedura może być powtórzona - decyduje pracownik Recepcji
- Stosowanie przez pracowników obsługi hotelu maseczek/ przyłbic ochronnych oraz rękawiczek
- Wprowadzenie ograniczenia liczby osób oczekujących w kolejce do recepcji w holu hotelowym. Zachowanie odpowiedniej odległości pomiędzy Gośćmi w kolejce
- Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości w holu recepcyjnym
- Codzienne ozonowanie pomieszczeń recepcyjnych

Pokoje

- Codzienne wietrzenie/ozonowanie pokoju hotelowego, dezynfekcja urządzeń, mebli, klamek, armatury, pilotów tv, telefonów, serwis pokoju tylko na życzenie gościa
- Bezwzględny zakaz przebywania w pokoju hotelowym osób nie będących Gośćmi hotelowymi

Restauracja/klub/kawiarnia

- Sprawdzanie temperatury przy użyciu bezdotykowego termometru przy przyjściu każdego Gościa do restauracji/klubu; w przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych uniemożliwia przebywanie Gościa w restauracji/klubie, procedura może być powtórzona - decyduje pracownik restauracji / klubu
- Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości przy wejściu do restauracji
- Wprowadzenie bezpiecznych odległości między stolikami w restauracji, kawiarni i klubie oraz przed hotelem
- Każdorazowa dezynfekcja stołów, krzeseł, porcelany, tac, karty menu, itp., wymiana obrusów, wyparzenie sztućców po każdym Gościu
- Stosowanie przez pracowników restauracji, klubu maseczek oraz rękawiczek
- Wszystkie posiłki przygotowywane są w sterylnych warunkach, a nasi kucharze pracują z zachowaniem zasad szczególnej higieny
- Ozonowanie pomieszczeń (restauracji, klubu, kawiarni, kuchni)

Przestrzenie ogólnodostępne

- Szczegółowa dezynfekcja raz na dobę pomieszczeń wspólnych: restauracji, kawiarni, klubu hotelowego, toalet w holu recepcji oraz windy hotelowej
- Szczegółowa dezynfekcja wielokrotnie w trakcie dnia poręczy, klamek, lady recepcyjnej

Ważne !!!

Bezpieczeństwo to ważna cecha oferowanego urządzenia od Uisonix. Ozon oraz promieniowanie UV działają błyskawicznie i nie wydzielają żadnych niepożądanych substancji chemicznych. Generator ozonu można więc z powodzeniem wykorzystać do ozonowania żywności (przedłuża jej trwałość), a odkażone pomieszczenia nadają się do użytku od razu po przewietrzeniu.

Podjęte działania mają zapewnić Państwu bezpieczeństwo pobytu w naszym hotelu.

