

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W OBIEKCIE

Bezpieczeństwo naszych Gości jest dla nas największą wartością.

Wprowadziliśmy dodatkowe zasady bezpieczeństwa i higieny aby mogli Państwo cieszyć się spokojnym i bezpiecznym pobytem.

Zapraszamy do zapoznania się z naszym przewodnikiem.



RECEPCJA

- *Przy stanowisku recepcyjnym może znajdować się tylko 1 Gość*
- *Gościom oczekujących na obsługę recepcji zalecamy zachowanie bezpiecznej odległości od innych Gości (1,5m - 2m)*
- *Czas obsługi Gości ograniczyliśmy do minimum, zachowując przy tym kompleksową obsługę klienta*
- *Pracownicy Recepcji obsługują Gości w maseczkach ochronnych oraz jednorazowych rękawiczkach*
- *Zapewniamy nieograniczony dostęp do środków dezynfekujących dla Gości w holu recepcyjnym i zachęcamy Gości do dezynfekcji rąk przed rozpoczęciem procesu meldunku*
- *Blat recepcji, telefony, terminale płatnicze i inne powierzchnie ogólnodostępne są regularnie dezynfekowane przez pracowników*
- *Podczas meldunku informujemy Gości o obowiązujących procedurach i zalecamy stosowanie się do wytycznych*
- *Istnieje bezwzględny zakaz przebywania w pokoju hotelowym lub apartamencie osób niezameldowanych*
- *Zachęcamy Gości do rozliczeń bezgotówkowych, terminale dezynfekujemy po każdym użyciu*
- *Na bieżąco dezynfekujemy klucze do pokoi*
- *Codziennie wietrzymy i dezynfekujemy całą przestrzeń Recepcji*

POKOJE

- *Wietrzymy i dezynfekujemy każdy pokój hotelowy po wyjeździe Gości*
- *Każdy pokój hotelowy jest generalnie sprzątny , a wszystkie powierzchnie takie jak blaty, klamki, włączniki, telefon, pilot do telewizora, naczynia są dezynfekowane*
- *Pracownicy sprzątający pokoje są wyposażeni w maseczki ochronne i rękawice jednorazowe, które są utylizowane po zakończeniu sprzątnia danego pokoju*
- *W trosce o bezpieczeństwo z pokoi zostały usunięte zbędne przedmioty , dekoracje, informatory*

RESTAURACJA

- *Śniadania serwowane są do stolika na podstawie wyboru Gościa, który nie ma bezpośredniego kontaktu z bufetem*
- *Posiłki oraz ciepłe napoje serwowane są na porcelanowej zastawie. Zastawa, metalowe sztucze oraz szkło do napoi zimnych, jest regularnie wyparzana i dezynfekowana specjalnym środkiem*
- *Napoje podawane są do stolików*
- *Brudna zastawa jest zbierana ze stołów podczas nieobecności gościa przy stoliku*
- *Pomieszczenia restauracyjne są codziennie wietrzone i dezynfekowane*
- *Przed wejściem do restauracji udostępniamy dozowniki z płynem dezynfekującym, a Gości prosimy o dezynfekcję rąk*
- *Liczba osób jednocześnie spożywających posiłki została ograniczona z zachowaniem bezpiecznych odległości stolików*
- *Stoliki i krzesła dezynfekowane są po każdym Gościu*
- *Przestrzeń kuchenna jest regularnie dezynfekowana, a pracownicy kuchni pracują z zachowaniem wszelkich procedur bezpieczeństwa*
- *Cała przestrzeń kuchenna oraz zaplecze gastronomiczne jest regularnie odkażane*
- *Współpraca z dostawcami oparta jest również na ustalonych procedurach bezpieczeństwa i higieny w naszym obiekcie. Dostawcy mają obowiązek umyć i zdezynfekować ręce przed wejściem na teren obiektu.*

SPA

- *Mini Spa dostępne jest tylko i wyłącznie dla gości hotelowych*
- *Liczba Gości przebywających jednocześnie w strefie SPA została ograniczona*
- *Do strefy SPA zostały wprowadzone zapisy na określoną godzinę wejścia*
- *Regularnie dezynfekujemy wszystkie pomieszczenia i sprzęty, które są każdorazowo dezynfekowane po każdym Gościu*
- *Personel wyposażony jest w rękawiczki jednorazowe oraz maski ochronne*

POMIESZCZENIA OGÓLNODOSTĘPNE

- *W miejscach ogólnodostępnych, w tym w recepcji, przed restauracją i przed windami udostępniamy dozowniki z płynem dezynfekującym*
- *Wszystkie powierzchnie ogólnodostępne regularnie wietrzymy oraz dezynfekujemy*
- *W toaletach ogólnodostępnych dostępne jest mydło antybakteryjne*
- *W każdej toalecie umieszczona została instrukcja mycia rąk*
- *Ze szczególną dokładnością dezynfekujemy windy, toalety, poręcze na klatkach schodowych*

*Dziękujemy za uwagę.
Zapraszamy na bezpieczny pobyt.
Gościniec Mała Bawaria*