



Zasady bezpiecznego funkcjonowania Dworek 1885 w sytuacji zagrożenia epidemiologicznego

Szanowni Państwo!

Będziemy starać się dla Państwa bezpieczeństwa postępować zgodnie z bieżącymi zaleceniami GIS i podejmiemy wszelkie niezbędne środki ochronne.

Postaramy się tak zorganizować wypoczynek, aby był dla Państwa jak najbardziej udany.

Higiena i czystość w obiekcie zawsze były dla nas priorytetem. Używanie podczas sprzątanania na szeroką skalę dezynfektantów, działanie zgodnie z procedurami HACCP w gastronomii, czy też bieżąca konserwacja instalacji i urządzeń, od początku były i są dla nas codziennością gwarantującą odpowiedzialne i bezpieczne świadczenie usług.

Jednakże funkcjonowanie w szczególnej sytuacji, jaką jest pandemia, wymaga od nas dostosowania procedur do zasad bezpieczeństwa i higieny, które mają za zadanie chronić Gości i pracowników przed zakażeniem, **w oparciu o wytyczne Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektoratu Sanitarnego.**

Przedstawione poniżej zasady stanowią element Regulaminu Hotelu.

Niestosowanie się do nich będzie traktowane jako narażenie bezpieczeństwa innych osób i może skutkować pozbawieniem możliwości kontynuowania pobytu Gościa w hotelu, co będzie równoznaczne z rezygnacją i poniesieniem kosztów z nią związanych.

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

BEZPIECZNY PRZYJAZD

W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, gość nie zostanie wpuszczony na teren obiektu, co będzie równoznaczne z rezygnacją i poniesieniem kosztów z nią związanych. Zostanie poinstruowany o jak najszybszym zgłoszeniu się do najbliższego oddziału zakaźnego celem konsultacji z lekarzem poprzez udanie się tam transportem własnym lub powiadomienie 999 lub 112.

BEZPIECZNA RECEPCJA

Wprowadzenie zachowania odpowiedniej odległości (min. 2m) pomiędzy Gośćmi

w kolejce.

Pracownicy Recepcji obsługują Gości przez ochronną kurtynę, zapewniającą bezpieczeństwo zarówno Gościom jak i Pracownikom obiektu.

Obsługa Recepcji posiada niezbędne informacje na temat funkcjonowania najbliższej stacji pogotowia ratunkowego oraz szpitala i posiada numery kontaktowe do pobliskich placówek medycznych, Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej. Obsługa Recepcji zna również procedurę postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem.

BEZPIECZNE POKOJE

Pracownicy działu sprzątającego wyposażeni są w maseczki oraz jednorazowe rękawiczki, a także przestrzegają każdorazowej dezynfekcji rąk.

Serwis pokoi odbywa się tylko na życzenie Gościa pod jego nieobecność.

Oprócz standardowego sprzątania i gruntownego wietrzenia pokoju po pobycie każdego Gościa, dodatkowo dezynfekujemy szczegółowo wszystkie powierzchnie dotykowe (m.in. meble, klamki, uchwyty, piloty do telewizora, telefony, czajniki) oraz łazienki zalecanymi środkami dezynfekującymi.

Regularna wymiana filtrów do klimatyzacji i central wentylacyjnych oraz dezynfekcja urządzeń i kanałów.

BEZPIECZNE CZĘŚCI WSPÓLNE

Wymagamy od wszystkich Gości bezwzględnego stosowania się do obowiązku noszenia maseczek ochronnych w przestrzeniach hotelowych, korzystania z dostępnych dozowników płynu do dezynfekcji rąk oraz zachowywania bezpiecznego dystansu (min. 2 m) od innych Gości.

Zapewniamy łatwy dostęp do płynu do dezynfekcji rąk dla Gości oraz pracowników.

W pomieszczeniach znajdują się sanitarnohigieniczne instrukcje dot. mycia rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji – instrukcji prawidłowej dezynfekcji rąk. Zostały również umieszczone instrukcje dot. zachowania zasad bezpieczeństwa i higieny.

Na bieżąco (nie rzadziej niż co godzinę w godz. 7.00-22.00) dezynfekcja klamek, poręczy, uchwytów oraz innych, często dotykanych powierzchni. Prowadzony jest dzienny rejestr dezynfekcji.

Dezynfekcja toalety w obiekcie z uwzględnieniem powierzchni często dotykanych, m.in.: armatury łazienkowej, drzwi, klamek, włączników, umywalk, desek toaletowych.

Regularny monitoring poprawnego działania klimatyzacji, przepływu powietrza i wentylacji we wszystkich pomieszczeniach.

BEZPIECZNA RESTAURACJA

Funkcjonowanie Sal restauracyjnych i barów w obowiązującym reżimie sanitarnym.

Przed wejściem do restauracji umieszczono dozowniki z płynem do dezynfekcji wraz z instrukcjami.

Wprowadzenie odpowiednich, bezpiecznych odległości między stolikami w salach restauracyjnych, tak aby zapewnić odległość min. 2m między stolikami.

Z przestrzeni restauracyjnej usunięto tzw. dodatki czyli pojemniki z solą, pieprzem, cukrem, a także serwetki.

Wyłączono z użytkowania dozowniki do samodzielnego nalewania napojów, napoje wydawane są przez obsługę.

Ważne! Goście mogą zdjąć maseczki, jeśli siedzą już przy swoich stolikach.

Wszystkie posiłki będą serwowane zgodnie z bieżącymi zaleceniami GIS.

Każdorazowa dezynfekcja stołów

Na bieżąco prowadzona jest dezynfekcja powierzchni i sprzętów.

Kelnerzy, kucharze, barmani i pomoc sprzątająca wyposażeni są w maseczki ochronne, a także przestrzegają każdorazowej dezynfekcji rąk.

Wszystkie posiłki przygotowywane są w sterylnych warunkach zgodnie z zasadami HACCP oraz GIS przez personel przeszkolony z zasad bezpieczeństwa i higieny.