

**PROCEDURA FUNKCJONOWANIA HOTELU VISTULA
W TRAKCIE OBOWIĄZYWANIA STANU EPIDEMII COVID-19**

RECEPCJA

- Przy stanowisku recepcyjnym może znajdować się tylko 1 Gość.
- Pracownicy na stanowiskach recepcyjnych są od siebie oddaleni o 1,5 m.
- Wyznaczone zostały miejsca do zatrzymania się osób oczekujących na obsługę recepcji w odległościach co 2 metry.
- Goście są oddzieleni od pracownika recepcji przezroczystą płytą plexi.
- Pracownicy Recepcji obsługują Gości w maseczkach lub przyłbicach ochronnych oraz w rękawiczkach ochronnych.
- Zapewniamy dostęp do środków dezynfekujących dla Gości w holu recepcyjnym.
- 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 bezpieczeństwa w obiekcie.
- Istnieje bezwzględny zakaz przebywania w pokoju hotelowym osób niezameldowanych
- Zachęcamy Gości do rozliczeń bezgotówkowych, terminale dezynfekujemy po każdym użyciu.
- Na bieżąco dezynfekujemy klucze do pokoi.
- Codzienne wietrzymy i dezynfekujemy całą przestrzeń Recepcji.

POKOJE

- Dezynfekujemy każdy pokój hotelowy po wyjeździe Gości, wszystkie powierzchnie takie jak blat, klamki, włączniki, pilot do telewizora są dezynfekowane przez Naszych pracowników specjalnymi środkami odkażającymi.
- Wietrzymy pokoje hotelowe po każdym pobycie przez co najmniej 15 minut.

- Pracownicy sprzątający pokój są wyposażeni w maseczki ochronne i rękawice jednorazowe, które są utylizowane po zakończeniu sprzątania danego pokoju.

RESTAURACJA

Obecnie restauracja jest nieczynna.

II ETAP gdy restauracja będzie otwarta

- Codziennie wietrzymy pomieszczenia restauracyjne.
- Przed wejściem do restauracji udostępniamy dozowniki z płynem dezynfekującym, a Gości prosimy o dezynfekcję rąk.
- Pracownicy restauracji wykonują swoje obowiązki wyposażeni w maseczki ochronne oraz jednorazowe rękawiczki.
- Spożywanie posiłków z zachowaniem bezpiecznych odległości stolików co 2 metry, w wyznaczonych strefach.
- Dania serwowane do stołów.
- Dezynfekujemy stoliki, krzesła i zastawę stołową po każdym Gościu.

KUCHNIA

- Kucharze oraz pracownicy kuchni pracują w maseczkach ochronnych lub przyłbicach i jednorazowych rękawiczkach oraz czapkach kucharskich.
- Na terenie kuchni i zaplecza gastronomicznego udostępniamy dozowniki z płynem dezynfekującym a pracownicy regularnie myją i dezynfekują ręce oraz swoje stanowiska pracy.
- Regularnie odkażamy całą przestrzeń kuchenną.
- We współpracy z dostawcami dbamy o bezpieczeństwo dostaw produktów do części kuchennych. Dostawcy mają obowiązek umyć, a następnie zdezynfekować ręce po wejściu na teren obiektu.

SPOSÓB OBSŁUGI GOŚCIA

- Dania oraz napoje podajemy do stolików.
- Brudna zastawa ze stołów jest zbierana podczas nieobecności gościa przy stoliku.

SALA KONFERENCYJNA

- Sprzęt konferencyjny dezynfekujemy na bieżąco, przed i po zakończeniu każdego spotkania.
- Przed wejściem do sal konferencyjnych udostępniamy środki do dezynfekcji rąk.
- Krzesła konferencyjne ustawiamy w bezpiecznych odległościach z zachowaniem 1,5 - 2 metrów odstępu.

POMIESZCZENIA OGÓLNODOSTĘPNE

- W toaletach ogólnodostępnych umieściliśmy dozowniki z płynem dezynfekującym oraz mydła bakteriobójcze.
- W każdej toalecie oraz przy każdym dozowniku umieściliśmy instrukcję mycia rąk.
- W częściach wspólnych wprowadziliśmy nakaz korzystania z maseczek.
- Ze szczególną dokładnością dezynfekujemy toalety, poręcze na klatkach schodowych w częściach wspólnych.

PRACOWNICY

- Wszyscy pracownicy bezwzględnie przestrzegają zasad pracy w maseczkach ochronnych lub przyłbicach, rękawiczkach jednorazowych.
- Każdy pracownik regularnie dezynfekuje swoje narzędzia pracy oraz dba o higienę i czystość rąk.
- Zapewniamy nieograniczony dostęp do płynu do dezynfekcji rąk dla pracowników w przestrzeniach dostępnych dla pracowników.
- Wprowadziliśmy dodatkową dezynfekcję przestrzeni wspólnych dla pracowników – szatni, kuchni, pomieszczeń socjalnych oraz magazynów.
- Zadbaliśmy o bezpieczne stanowiska pracy zachowując 2 metry odstępu, w przestrzeniach, w których jest taka możliwość.