

Nasze działania w związku z pandemią COVID-19

W związku z aktualną sytuacją w Polsce wprowadziliśmy dodatkowe zasady bezpieczeństwa i higieny, które zapewnią bezpieczny pobyt w Hotelu Biały Domek. Nasz Hotel funkcjonuje zgodnie z wytycznymi Ministerstwa Rozwoju. Niektóre zapisy Kodeksu mogą ulec zmianie, w zależności od wprowadzania oficjalnych procedur określających szczegółowe zasady bezpieczeństwa w hotelach i restauracjach.



ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY W CZASACH PANDEMII

HOTEL

- 1 Hotel na bieżąco monitoruje i wdraża zalecenia WHO, Ministerstwa Zdrowia i GIS.
- 2 Wszystkie pomieszczenia hotelu są systematycznie i na bieżąco dezynfekowane przez personel hotelu.
- 3 Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości w holu recepcyjnym, restauracji, na każdym piętrze hotelu.
- 4 Regularna dezynfekcja toalet i ciągów komunikacyjnych w hotelu.
- 5 W hotelu jest wyznaczone i przygotowane pomieszczenie, w którym można czasowo odizolować osobę w przypadku stwierdzenia objawów chorobowych.
- 6 Wyłączono z użycia suszarki nadmuchowe w toaletach ogólnodostępnych.

RECEPCJA

- 1 Możliwość mierzenia temperatury (bezdotykowy termometr) przy wejściu Gościa do hotelu; w przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych recepcja uniemożliwia przyjęcie Gościa do hotelu, procedura może być powtórzona - decyduje pracownik hotelu w porozumieniu z managerem.

- 2 Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości w holu recepcyjnym. Każdy gość jest proszony o zdezynfekowanie rąk przy wejściu na teren hotelu.
- 3 W przypadku pojawienia się Gościa w hotelu z objawami choroby, hotel zastrzega sobie prawo do nie zameldowania.
- 4 Stosowanie przez pracowników obsługi hotelu maseczek (zasłaniających nos i usta), rękawiczek i płynów dezynfekujących.
- 5 Przy ladzie recepcyjnej może stać maksymalnie 2 Gości (ewentualnie rodzina 2 plus 2) z zachowaniem odpowiedniej odległości.
- 6 Ograniczenie do minimum czasu pobytu Gościa w recepcji.
- 7 W Recepcji zamontowana została przezroczysta osłona na stanowisku recepcjonisty.
- 8 Systematyczna dezynfekcja drzwi, klamek, powierzchni ludy recepcyjnej, poręczy, terminali, kluczy pokojowych, foteli, długopisów itp. w lobby hotelu.
- 9 Informowanie Gości o wprowadzonych procedurach obowiązujących w hotelu w związku z COVID-19.
- 10 Obowiązują **nowe godziny doby hotelowej 16:00-11:00**.
- 11 Zakaz bezwzględny przebywania w hotelu osób niezameldowanych.
- 12 Goście mają możliwość zakupu maseczek ochronnych w recepcji.

POKÓJ HOTELOWY

- 1 Obowiązkowe dezynfekcje każdego opuszczanego przez Gościa pokoju przed przyjęciem kolejnego.
- 2 Zwiększona częstotliwość dezynfekcji urządzeń, mebli, klamek, armatury, poręczy, pilotów tv, telefonów i innych urządzeń będących w pokoju oraz wietrzenie pokoju hotelowego.
- 3 **Sprzątanie pokoi podczas dłuższych pobytów odbywa się tylko** na życzenie i tylko podczas dłuższej nieobecności Gościa w pokoju.
- 4 W trakcie dłuższego pobytu Gości nie odbywa się serwis pokoi. Wymianę ręczników można zlecić poprzez wywieszenie na zewnętrznej klamce drzwi do pokoju torby hotelu z brudnymi ręcznikami. Zostaną wymienione na nowe wraz z torbą.
- 5 Wietrzenie pokoi, prosi się o pozostawienie uchylonych okien przez Gości hotelowych.
- 6 Bezwzględny zakaz przebywania w pokoju hotelowym osób niezameldowanych.
- 7 Nie użyczamy dla Gości suszarek nadmuchowych.
- 8 W pokojach hotelowych zamieszczamy ważne numery telefonów do lokalnego Sanepidu, najbliższego Szpitala Zakaźnego i Służb Medycznych.

RESTAURACJA

- 1 Możliwość mierzenia temperatury (bezdotykowym termometrem) przy przyjęciu Gościa do restauracji, w przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych restauracja uniemożliwia przebywanie Gościa w restauracji. Procedura może być powtórzona - decyduje pracownik restauracji.
- 2 Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości przy wejściu do restauracji i wymaganie użycia go przez wszystkich Gości przy wejściu na teren restauracji.
- 3 Wprowadzenie odpowiednich bezpiecznych odległości między stolikami / krzesłami w restauracji hotelowej.
- 4 Każdorazowa dezynfekcja stołów, krzesel, porcelany, tac, karty menu, itp., wymiana obrusów, wyparzanie sztućców, po każdym Gościu. Po zakończonej dezynfekcji stół oznaczamy napisem: „zdezynfekowano”.
- 5 Zaleca się aby goście korzystali z tarasów i stolików na świeżym powietrzu jeśli tylko pogoda na to pozwala.
- 6 Stosowanie przez pracowników restauracji maseczek oraz rękawiczek.
- 7 **Na chwilę obecną, śniadania serwowane są tylko na wynos.**
- 8 Przestrzegamy dyscypliny utrzymania 2-metrowej odległości pomiędzy osobami oczekującymi na stół w restauracji bądź na tarasie.
- 9 Na podłodze wyznaczone zostały strefy zapewniające zachowanie odpowiednich odległości między gośćmi (zachowanie odległości nie dotyczy rodzin lub osób pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym), uwzględniając ogródki zewnętrzne.
- 10 Została ustalona i jest kontrolowana maksymalna liczba gości w restauracji, przy uwzględnieniu norm i obostrzeń.
- 11 Goście oczekujący na wejście do restauracji proszeni są o oczekiwanie na zewnątrz restauracji. Kelner będzie wołał gości i odprowadzał ich do konkretnego wolnego stolika z zachowaniem dystansu i zasad bezpieczeństwa.
- 12 Noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek w przypadku gości restauracji zajmujących miejsca siedzące i w trakcie konsumpcji nie jest wymagane.
- 13 Wietrzymy pomieszczenia restauracyjne jak najczęściej, w miarę możliwości.
- 14 Ze względu na bezpieczeństwo, dodatki takie jak cukier, wazoniki, serwetniki zostają usunięte z obszaru sali jadalnej i wydawane bezpośrednio do zamówienia przez obsługę.

PRACOWNICY

- 1 Wszyscy pracownicy i kadra kierownicza zostali przeszkoleni z zasad bezpieczeństwa, higieny i postępowania w okresie pandemii.
- 2 Bezwzględne przestrzeganie pracy w maseczkach, rękawiczkach, częste dezynfekowanie urządzeń, mycie rąk, itp. przez wszystkich pracowników znajdujących się w przestrzeni, w której może nastąpić kontakt z Gośćmi.

- 3 Mierzenie temperatury (bezdotykowy termometr) przy przyjściu każdego pracownika do pracy, w przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych oddelegowanie pracownika do domu.
- 4 Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla pracowników – łatwo dostępny i widoczny dozownik na zapleczu hotelu, szatniach.
- 5 Wprowadzenie dodatkowej dezynfekcji przestrzeni wspólnych pracowników – szatni, kuchni, pomieszczeń socjalnych oraz magazynów.
- 6 Przebywanie w pomieszczeniach, tam gdzie jest to możliwe do 2 osób i/lub zachowanie bezpiecznej odległości.

Kontakt bezpośredni

Jeśli potrzebujesz pomocy, lub masz jakiegokolwiek pytania do nas odnośnie rezerwacji czy środków ostrożności, skontaktuj się z nami pod numerem telefonu: 67 387-0871 lub mailowo pod adresem: hotel@bialydomek.pl

Przydatne informacje

Polecamy śledzić informacje na stronie gov.pl w celu uniknięcia nieprawdziwych informacji. Jeśli obserwujesz u siebie niepokojące objawy (takie jak wysoka gorączka, kaszel i duszności), to skontaktuj się z infolinią NFZ 800 190 590, lub skorzystaj z wyszukiwarki szpitala zakaźnego lub placówki GIS <https://gis.gov.pl/mapa/>