



AQUA HOUSE

S O P O T

Szanowni Goście,

czując się odpowiedzialni za Państwa bezpieczeństwo, zdrowie i komfort podczas pobytu w naszym obiekcie oraz dbając o bezpieczeństwo naszych pracowników wprowadziliśmy dodatkowe procedury i środki prewencyjne, dotyczące utrzymania szczególnej higieny i czystości, mających na celu zminimalizowanie zagrożeń COVID-19. Procedury są na bieżąco aktualizowane w oparciu o zalecenia WHO, sanepidu i systematycznie kontrolowane przez kadrę managerską. Dołożymy wszelkich starań, by pobyt w Aqua House Sopot był bezpieczny, spokojny i pozostawił pozytywne wrażenia.

Dyrekcja

§1 HOTEL

1. Bieżący monitoring i wdrażanie zaleceń WHO i Ministerstwa Zdrowia.
2. Wszystkie pomieszczenia są systematycznie dezynfekowane, na co dzień dokonywana jest regularna, bieżąca dezynfekcja certyfikowanymi środkami, pomieszczeń ogólnodostępnych i pokoi hotelowych przez personel hotelu

§2 RECEPCJA

1. Przed przyjazdem Gość otrzymuje drogą e mailową pakiet informacji dotyczących rozwiązań anty COVID-19 z uwzględnieniem gastronomii.
2. Możliwość mierzenia temperatury (bezdotykowy termometr) przy wejściu Gościa do obiektu; w przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych recepcja uniemożliwia przyjęcie Gościa do hotelu, procedura może być powtórzona - decyduje pracownik recepcji.
3. W przypadku pojawienia się Gościa w Aqua House z objawami choroby, obiekt zastrzega sobie prawo do nie zameldowania z zachowaniem zadatku.
4. Stosowanie przez pracowników obsługi maseczek, rękawiczek.
5. Przy ladzie recepcyjnej stoi maksymalnie 2 Gości (ewentualnie rodzina 2 plus 2).
6. Systematyczna dezynfekcja drzwi, klamek, powierzchni lady recepcyjnej, wózka, poręczy, terminali, kart pokojowych, kanap, foteli, itp. w lobby hotelu.
7. Wprowadzenie ograniczenia liczby osób oczekujących w kolejce do recepcji w lobby hotelowym. Zachowanie odpowiedniej odległości pomiędzy Gośćmi w kolejce - minimum 2 metry
8. Ograniczenie do minimum czasu Gościa przy recepcji. Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości w holu recepcyjnym.
9. Informowanie Gości o wprowadzonych procedurach obowiązujących w obiekcie.
10. Obowiązują **godziny doby hotelowej 15:00-11:00**.
11. Zakaz bezwzględny przebywania w pokoju hotelowym osób niezameldowanych.

§3 POKÓJ HOTELOWY

1. Obowiązkowe dezynfekcje każdego opuszczanego przez Gościa pokoju przed przyjęciem kolejnego, oraz na prośbę Gości, podczas pobytu w obiekcie po uprzednim ustaleniu godzin w jakich pokój będzie dostępny.
2. Zwiększona częstotliwość dezynfekcji urządzeń, mebli, klamek, armatury, poręczy, pilotów tv, telefonów, czajników, mini barów i innych urządzeń będących w pokoju oraz wietrzenie pokoju hotelowego.
3. Wietrzenie pokoi, prosi się o pozostawienie uchylonych okien przez Gości hotelowych.

4. Zmianie uległa także usługa sprzątanania. Po przyjeździe do hotelu Goście otrzymują w pokoju trzy worki: jeden na zabrudzone ręczniki, jeden na zabrudzoną pościel i jeden na śmieci. Kiedy ręczniki i pościel muszą zostać wyprane, a śmieci muszą zostać usunięte, Goście proszeni są o umieszczenie worków w pobliżu wejść do ich pokoi i skontaktowanie się z personelem sprzątającym, który odbiera torby bez wchodzenia do pokoi.
5. **Sprzątanie pokoi podczas pobytów odbywa się w trzeciej dobie pobytu** lub na życzenie tylko podczas dłuższej nieobecności Gościa w pokoju.
6. Bezwzględny zakaz przebywania w pokoju hotelowym osób nie będących Gośćmi hotelowymi.
7. Zakaz używania hotelowych suszarek nadmuchowych.

§4 RESTAURACJA

1. Możliwość mierzenia temperatury (bezdotykowym termometrem) przy przyjściu 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.
3. Wprowadzenie odpowiednich bezpiecznych odległości między stolikami / krzesłami w restauracji hotelowej.
4. Każdorazowa dezynfekcja stołów, krzeseł, porcelany, tac, karty menu, itp., wymiana obrusów, wyparzenie sztućców, po każdym Gościu.
5. Stosowanie przez pracowników restauracji maseczek oraz rękawiczek.
6. Przyjmowanie wcześniejsze rezerwacji lub indywidualne ustalanie godzin obsługi poszczególnych Gości.
7. **Nowe godziny serwowania śniadań: 7:00- 10:30.**
8. Śniadania, w przypadku, gdy ilość Gości na obiedzie będzie niższa niż 10, mogą być wydawane w formie room service (bezpłatnie).
9. Śniadania wydawane będą do pokoju lub w restauracji, stoliki wybiera kelner.

§7 PRACOWNICY

1. Bezwzględne przestrzeganie pracy w maseczkach, rękawiczkach, odzieży ochronnej, częste dezynfekowanie urządzeń, mycie rąk, itp. przez wszystkich pracowników znajdujących się w przestrzeni, w której może nastąpić kontakt z Gośćmi.
2. Szkolenia pracowników z zachowania szczególnych środków bezpieczeństwa dla wszystkich pracowników hotelu. Prowadzenie kampanii informacyjnej dla personelu dotyczącej zachowania szczególnych środków ostrożności wg zaleceń GIS i WHO.
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.

W przypadku pytań czy wątpliwości prosimy o kontakt z Recepcją

Tel. 58 778 90 64 – 65

M: rezerwacje@aquahouse.pl