

BEZPIECZNY HOTEL = BEZPIECZNY GOŚĆ

Dla bezpieczeństwa Państwa oraz pracowników wprowadziliśmy na terenie Domu Wczasowego Vis szereg działań mających na celu zminimalizowanie zagrożenia zarażenia Covid-19.

Zachowujemy wszelkie standardy dotyczące higieny i utrzymania czystości zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz WHO.

1. Gościu pamiętaj, jeżeli jesteś chory przełóż swój pobyt. W przypadku jeśli pojawisz się w Ośrodku z objawami choroby, zastrzegamy sobie prawo do niezameldowania Ciebie z zachowaniem zadatku.
2. W Ośrodku mogą przebywać jedynie osoby będące Gośćmi hotelowymi oraz pracownicy i dostawcy.
3. Ośrodek jest wyposażony w dystrybutory ze środkiem dezynfekującym, umieszczone przed wejściem, w holu recepcyjnym, przy wejściu na jadalnię, na piętrach.
4. Istnieje możliwość zakupu jednorazowych maseczek ochronnych w recepcji.
5. Systematycznie wietrzymy wszystkie części wspólne ośrodka.
6. Na bieżąco w godzinach 8:00 – 16:00, (średnio co 1,5 godziny) dezynfekujemy klamki, poręcze, uchwyty, oraz inne, często dotykane powierzchnie, także ogólnodostępne toalety.
7. Wprowadziliśmy strefy bezpieczeństwa przy recepcji, aby zachować bezpieczny odstęp pomiędzy Gośćmi (min. 2 metry).
8. Ograniczamy do minimum czas przebywania Gościa przy recepcji poprzez uproszczone zasady zameldowania oraz wymeldowania.
9. Każdorazowo dezynfekujemy karty pokojowe, terminal płatniczy, ladę recepcyjną oraz wszystkie sprzęty biurowe.
10. Pracownicy recepcji w każdej chwili mogą udzielić Państwu informacji na temat numerów telefonów do najbliższych służb medycznych, stacji sanitarno-epidemiologicznej, aptek oraz NFZ.
11. Przed wymeldowaniem się prosimy Gości o otwarcie okna w pokoju.
12. Wymiana ręczników, sprzątanie pokoju odbywa się tylko po wcześniejszym zgłoszeniu w recepcji. Wszystkie czynności będą wykonywane pod nieobecność Gości w pokoju.
13. Oprócz standardowego sprzątania i gruntownego wietrzenia pokoju po pobycie każdego Gościa, dodatkowo dezynfekujemy szczegółowo wszystkie powierzchnie dotykowe oraz łazienki profesjonalnymi środkami dezynfekującymi.

14. Wszystkie posiłki przygotowywane są w sterylnych warunkach zgodnie z zasadami HACCP oraz GIS przez personel, który jest przeszkolony z zasad bezpieczeństwa i higieny.
15. Wprowadziliśmy ograniczenia w liczbie osób przebywających jednocześnie w jadalni oraz bezpieczne odległości między stolikami tak aby zapewnić odległość min. 1,5 metra między osobami spożywającymi posiłek (z wyłączeniem osób mieszkających w tym samym pokoju).
16. W przerwach pomiędzy posiłkami generalnie sprzątamy i dezynfekujemy powierzchnie takie jak blaty, maszyny do kawy, podłogi. Dokładnie wietrzymy sale.
17. Pracownicy znają i stosują się do zasad umieszczonych w procedurze bezpieczeństwa oraz znają zasady postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem.
18. Prowadzimy kampanię informacyjną dla Gości oraz personelu dotyczącą zachowania szczególnych środków ostrożności wg zaleceń GIS i WHO na terenie obiektu.

