

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY W NASZYM HOTELU

Twój Pobyt
w bezpiecznych
warunkach

Drodzy Goście,
Bezpieczeństwo Państwa jest dla nas najwyższą
wartością. W związku z sytuacją epidemiczną w Polsce
wprowadziliśmy więc dodatkowe zasady bezpieczeństwa
i higieny, które pozwolą cieszyć się Państwu bezpiecznym
i spokojnym pobylem u nas.



FIVE SEASONS

#bezpiecznyresort

FIVE SEASONS to butikowy aparthotel w Szklarskiej Porębie składający się z 29 przestronnych apartamentów. Powstał z myślą o niczym nieskrępowanym relaksie w kameralnej atmosferze i... wyjątkowej ciszy. Naszą ofertę kierujemy do gości, którzy cenią sobie prawdziwy wypoczynek.

Do Państwa dyspozycji oddajemy wykończone w wysokim standardzie apartamenty z prywatną sauną. Ponadto każdy z naszych apartamentów posiada salon i oddzielną sypialnię, balkon lub taras, wygodne meble, zestaw do prasowania, minibar, sejf, zestaw do parzenia kawy i herbaty.

Zarówno Szklarska Poręba, jak i cały region Karkonoszy i Sudetów oferuje mnóstwo atrakcji dla każdego o każdej porze roku. Kilometry tras narciarskich i rowerowych, jeszcze więcej szlaków turystycznych, malownicze krajobrazy, wodospady, wiele innych. Jeden pobyt to za mało, aby odkryć wszystkie atrakcje.

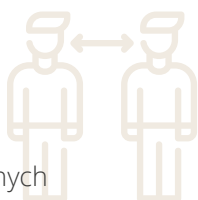
POKOJE

- Dezynfekujemy każdy pokój hotelowy, bądź apartament po wyjeździe Gości
- Wietrzymy pokoje hotelowe oraz apartamenty po każdym pobycie przez co najmniej 15 minut
- Każdy pokój hotelowy lub apartament jest generalnie sprzątnięty, a wszystkie powierzchnie takie jak blat, klamki, włączniki, telefon, pilot do telewizora oraz wyposażenie aneksu kuchennego (lodówka, naczynia, zastawa) są dezynfekowane przez Naszych pracowników specjalnymi środkami odkażającymi
- Pracownicy sprzątający pokój lub apartament są wyposażeni w maseczki ochronne i rękawice jednorazowe, które są utylizowane po zakończeniu sprzątnięcia danego pokoju lub apartamentu
- W trosce o bezpieczeństwo, usunęliśmy z pokoi oraz apartamentów zbędne przedmioty i dekoracje, informatory



RECEPCJA

- Przy stanowisku recepcyjnym może znajdować się tylko 1 Gość
- Pracownicy na stanowiskach recepcyjnych są od siebie oddaleni o 1,5 m
- Wyzaczyliśmy miejsca do zatrzymania się osób oczekujących na obsługę recepcji w odległościach co 2 metry
- Goście są oddzieleni od pracownika recepcji przezroczystą płytą plexi
- Czas obsługi Gości ograniczyliśmy do minimum, zachowując przy tym kompleksową obsługę klienta
- Pracownicy Recepcji obsługują Gości w maseczkach ochronnych oraz jednorazowych rękawiczkach
- Zapewniamy nieograniczony 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 oraz prosimy o podpisanie oświadczenia o przyjęciu ich do wiadomości i stosowaniu się do wytycznych
- Istnieje bezwzględny zakaz przebywania w pokoju hotelowym lub apartamencie osób niezameldowanych
- Zachęcamy Gości do rozliczeń bezgotówkowych, terminale dezynfekujemy po każdym użyciu
- Na bieżąco dezynfekujemy karty do pokoi
- Zapewniamy osobną komunikację dla gości wchodzących i wychodzących
- Codziennie wietrzymy i dezynfekujemy całą przestrzeń Recepcji



RESTAURACJA / LOBBY BAR

Podzieliliśmy otwarcie na dwa etapy (w zależności od rozporządzenia Ministerstwa Rozwoju) Wszystkie działania będą zgodne z zaleceniami sanepidu / WHO / Ministerstwa Rozwoju / HACCP i decyzjami wewnętrznymi obiektu:



I ETAP

Gastronomia w pokojach / apartamentach

- 1) Zapewniamy możliwość zamówienia posiłków z odbiorem osobistym przez gościa lub z możliwością dostawy w określonych godzinach do pokoju / apartamentu
- 2) Zapewniamy możliwość zakupu w sklepie hotelowym produktów gotowych / półproduktów do przyrządzania dań w apartamencie

II ETAP

Uruchomienie gastronomii

Restauracje funkcjonują w opcji bufetu szwedzkiego:

- Codziennie wietrzymy pomieszczenia restauracyjne
- Przed wejściem do restauracji udostępniamy dozowniki z płynem dezynfekującym, a Gości prosimy o dezynfekcję rąk
- Przed wejściem do restauracji każdorazowo mierzymy Gościom temperaturę (bezdotykowym termometrem). W przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych Gość nie może przebywać w przestrzeni restauracyjnej

- Pracownicy restauracji wykonują swoje obowiązki wyposażeni w maseczki ochronne oraz jednorazowe rękawiczki
- Ograniczyliśmy liczbę osób jednocześnie spożywających posiłki z zachowaniem bezpiecznych odległości stolików co 2 metry, w wyznaczonych strefach
- Dezynfekujemy stoliki, krzesła i zastawę stołową po każdym Gościu
- Kucharze oraz pracownicy kuchni pracują w maseczkach ochronnych, 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

- W restauracjach udostępniamy bogaty bufet dań, które są serwowane przez Szefa Kuchni na oczach Gościa. Gość nie ma bezpośredniego kontaktu z bufetem, a jedynie wskazuje Obsłudze wybrane dania
- Posiłki oraz ciepłe napoje serwujemy na porcelanowej zastawie. Zapewniamy metalowe sztucce oraz szkło do napoi zimnych, które regularnie wyparzamy i dezynfekujemy
- Napoje podajemy do stolików
- Ustawienie bufetu daje możliwość prezentacji dań dla Gościa, ale bez możliwości bezpośredniego kontaktu
- Brudna zastawa ze stołów jest zbierana podczas nieobecności gościa przy stoliku
- Wprowadziliśmy podział serwowania posiłków na tury np. ze względu na pietra w obiekcie, odbywają się w turach 40 minutowych z 20 minutową przerwą na dezynfekcję stolików

POMIESZCZENIA OGÓLNODOSTĘPNE

- W miejscach ogólnodostępnych, w tym w recepcji, przed restauracją i przed windami udostępniamy dozowniki z płynem dezynfekującym
- Wszystkie powierzchnie ogólnodostępne regularnie wietrzymy oraz dezynfekujemy
- 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 windy oraz toalety, poręcze na klatkach schodowych w częściach wspólnych
- W przestrzeniach dostępnych dla Gości stosujemy natryskiwanie powierzchniowe polegające na dezynfekcji powietrza za pomocą środka biobójczego

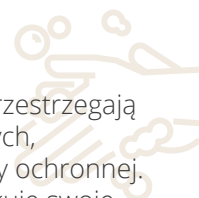
SPA / WELLNESS

- Baseny są dostępne tylko i wyłącznie dla gości hotelowych
- Strefa Basenowa znajduje się w partnerskim obiekcie Platinum Mountain oddalony o minutę spacerem od naszego budynku. Jej dostępność będzie uzależniona od wydanej decyzji Ministerstwa Rozwoju w konsultacji z GIS.
- Zabiegi (masaże, peelingi i rytuały) również będą dostępne w momencie pozytywnej decyzji Ministerstwa Rozwoju
- Wprowadziliśmy zapisy telefoniczne na określoną godzinę wejścia do strefy SPA /WELLNESS
- Przed wejściem do strefy basenowej, bezdotykowo mierzymy temperaturę każdemu Gościowi. W przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych Gość nie zostanie wpuszczony na teren strefy
- Regularnie dezynfekujemy wszystkie pomieszczenia, sprzęty i kosmetyki
- Sprzęt jest każdorazowo dezynfekowany po każdym Gościu
- Personel wyposażony jest w rękawiczki jednorazowe oraz maski ochronne



PRACOWNICY

- Wszyscy pracownicy bezwzględnie przestrzegają zasad pracy w maseczkach ochronnych, rękawiczkach jednorazowych, odzieży ochronnej. Każdy pracownik regularnie dezynfekuje swoje narzędzia pracy oraz dba o higienę i czystość rąk
- Zapewniliśmy precyzyjne szkolenia dla pracowników z zachowania szczególnych środków bezpieczeństwa i wszystkich pracowników hotelu. Prowadzimy kampanię informacyjną dla personelu dotyczącą zachowania szczególnych środków ostrożności wg zaleceń GIS i WHO
- Przed wejściem do obiektu, mierzymy temperaturę każdemu pracownikowi. W przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych, pracownik jest natychmiastowo oddelegowany do domu
- 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 odstępów, w przestrzeniach, w których jest taka możliwość



PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO
JEST DLA NAS NAJWYŻSZĄ
WARTOŚCIĄ. ZAPRASZAMY NA POBYT
W BEZPIECZNYCH WARUNKACH.



FIVE SEASONS

