

WEST BALTIC RESORT WELLNESS & SPA

BEZPIECZNY HOTEL PROCEDURY COVID 19

Szanowni Goście,

Czując się odpowiedzialni za Państwa bezpieczeństwo, zdrowie i komfort podczas pobytu w West Baltic Resort Wellness & SPA oraz dbając o bezpieczeństwo Naszych Pracowników wprowadziliśmy dodatkowe procedury i środki prewencyjne, dotyczące utrzymania szczególnej higieny i czystości w Hotelu, mających na celu zminimalizowanie zagrożeń COVID-19. Procedury są na bieżąco aktualizowane w oparciu o zalecenia WHO, sanepidu i systematycznie kontrolowane przez Nas. Dołożymy wszelkich starań, by pobyt w Naszym Hotelu był bezpieczny, spokojny i pozostawił pozytywne wrażenia.

Dyrektor West Baltic Resort Wellness & SPA

HOTEL

1. Bieżący monitoring i wdrażanie zaleceń WHO i Ministerstwa Zdrowia. Ponadto Hotel jest pod stałym nadzorem
2. i współpracą z Sanepidem w Świnoujściu i Urzędem Marszałkowskim w Szczecinie.
3. Wszystkie pomieszczenia West Baltic Resort Wellness & SPA są systematycznie dezynfekowane przez certyfikowane firmy zewnętrzne, mające zlecenie stałe na usługi dezynfekcji i ozonowania wszystkich pomieszczeń hotelowych. Ponadto na co dzień dokonywana jest regularna, bieżąca dezynfekcja certyfikowanymi środkami, pomieszczeń ogólnodostępnych i pokoi hotelowych przez personel hotelu.

RECEPCJA

1. Przed przyjazdem Gość otrzymuje drogą emailową pakiet informacji dotyczących rozwiązań COVID-19 z uwzględnieniem gastronomii.
2. 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.
3. W przypadku pojawienia się Gościa w Hotelu z objawami choroby, Hotel zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia i zameldowania z zachowaniem zadatku.
4. Stosowanie przez pracowników obsługi West Baltic Resort maseczek, rękawiczek.
5. Przy ladzie recepcyjnej stoi maksymalnie 2 Gości (ewentualnie rodzina).
6. Systematyczna dezynfekcja drzwi, klamek, powierzchni lady recepcyjnej, wózka, poręczy, terminali, kart pokojowych, kanap, foteli, itp. w lobby Hotelu.
7. Zachowanie odpowiedniej odległości pomiędzy Gośćmi w kolejce - minimum 2 metry.
8. Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości w holu recepcyjnym.
9. Informowanie Gości o wprowadzonych procedurach obowiązujących w Hotelu.
10. Obowiązują godziny doby hotelowej 16:00 - 10:00.

POKÓJ HOTELOWY

1. Obowiązkowe dezynfekcje każdego opuszczanego przez Gościa pokoju przed przyjęciem kolejnego, oraz na prośbę Gości, podczas pobytu w Hotelu po uprzednim ustaleniu godzin w jakich pokój będzie dostępny.
2. Zwiększona częstotliwość dezynfekcji urządzeń, mebli, klamek, armatury, poręczy, pilotów tv, telefonów 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 sprzątnia. 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, które nie są zameldowane w Hotelu.

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, wyparzanie sztućców, po każdym Gościu.
5. Stosowanie przez pracowników restauracji maseczek oraz rękawiczek.
6. Przyjmowanie wcześniejsze rezerwacji lub indywidualne ustalanie godzin obsługi poszczególnych Gości.
7. Godziny serwowania śniadań: 7:30- 10:00.

POMIESZCZENIA OGÓLNODOSTĘPNE

1. Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości w holu recepcyjnym, restauracji, kawiarni, SPA.
2. Szczegółowa dezynfekcja raz na dobę pomieszczeń wspólnych.
3. Regularna dezynfekcja toalet w Hotelu.
4. Regularna dezynfekcja wind hotelowych.

STREFA SPA / GABINET MASAŻU

1. Wprowadzenie ograniczenia liczby osób korzystających jednocześnie z strefy SPA - zapisy w recepcji (numer z telefonu hotelowego).
2. Goście proszeni są do wchodzenia do strefy SPA w momencie gdy szatnia jest pusta, w przeciwnym razie prosimy o oczekiwanie w kolejce zachowując bezpieczną odległość.
3. Regularna dezynfekcja wszystkich pomieszczeń SPA, sprzętów, kosmetyków przez personel hotelu.
4. Każdorazowa, po użyciu, dezynfekcja sprzętów udostępnianych Gościom przez personel hotelu: w tym leżaki, itp.
5. Dezynfekcja dłoni Gości przed wejściem do gabinetu – zamontowany dystrybutor przed wejściem do gabinetu.
6. Nie są przyjmowani goście na zabiegi: zaziębieni, z kaszlem, termometry są dostępne w recepcji hotelu.
7. W razie potrzeby wykonywane jest mierzenie temperatury przed zabiegiem w celu wyeliminowania osób z objawami infekcji. W przypadku infekcji Gościa zabieg nie jest wykonywany na jego koszt.
8. Zapisy na zabiegi Hotel przyjmuje również mailowo bądź telefonicznie w celu unikania zgromadzeń przed recepcją.

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 i wszystkich pracowników Hotelu. Prowadzenie kampanii informacyjnej dla personelu dotyczącej zachowania szczególnych środków ostrożności według 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.

Dyrektor West Baltic Resort Wellness & SPA