



Bezpieczny wypoczynek w obiektach sieci PHH Hotele Sp. z o.o.

#BezpiecznyGośćPHH #PoczujSięBezpieczniePHH





Szanowni Państwo,
niezmiernie się cieszę, że ponownie będziemy mogli powitać
Was w obiektach sieci PHH Hotele.

Ostatni czas był dla nas wyjątkowo intensywny. Nie tylko
wspieraliśmy lekarzy walczących z COVID-19, ale również
opracowaliśmy szereg procedur, które mają uczynić Państwa
pobyt w naszych obiektach w pełni bezpiecznym.

Zachęcam do zapoznania się z niniejszym dokumentem,
który podsumowuje wprowadzone środki bezpieczeństwa.

Gheorghe Marian Cristescu
prezes Zarządu
PHH Hotele Sp. z o.o.





DOSTĘP DO OBIEKTU

- na teren obiektu, poza częścią gastronomiczną, mają wstęp wyłącznie Goście, pracownicy i dostawcy
- Goście, dostawcy i pracownicy mają obowiązek zdezynfekować ręce po wejściu na teren obiektu



BEZPIECZNE ROZWIĄZANIA TECHNOLOGICZNE

- regularnie wymieniamy, czystymy i dezynfekujemy filtry w wentylatorach i klimatyzatorach
- posiadamy system wentylacji z wymiennikami krzyżowymi



OPIEKA MEDYCZNA

- w obiekcie dostępny jest numer do lekarza pierwszego kontaktu
- recepcja dysponuje numerami telefonów do najbliższej stacji sanitarno - epidemiologicznej
- personel jest przeszkolony z zasad bezpieczeństwa w przypadku pojawienia się zagrożenia zdrowia
- na życzenie Gości, na recepcji dostępny jest pakiet z podstawowymi środkami ochronnymi (maska, rękawiczki)



BEZPIECZNI GOŚCIE I PRACOWNICY

- zachęcamy Gości do regularnego mycia rąk mydłem zgodnie z instrukcjami dostępnymi w łazienkach w przestrzeniach publicznych
- zachęcamy do kontaktu telefonicznego lub korzystania z innych kanałów komunikacji z naszymi pracownikami oraz unikanie kontaktu bezpośredniego tam gdzie jest to możliwe
- zachęcamy Gości do utrzymywania bezpiecznych odległości w kontaktach bezpośrednich
- w łazienkach i przestrzeniach ogólnych, recepcjach i restauracjach umieszczone są płyny do dezynfekcji rąk
- dostosowaliśmy system pracy naszych pracowników tak aby mieli oni możliwość zachowania bezpiecznego odstępu. Dbamy również o podział zmian pracy.
- nasze zespoły są przeszkolone z zakresu zachowania standardów sanitarnych
- zachęcamy gości do zdalnego meldunku przez elektroniczne kanały komunikacji





BEZPIECZNE WNĘTRZA

RECEPCJA

- przy stanowisku recepcyjnym może przebywać tylko 1 Gość
- wyznaczyliśmy miejsca do zatrzymania się osób oczekujących na obsługę recepcji w odległościach co 2 metry
- recepcja obsługuje Gości w jednorazowych rękawiczkach i jest oddzielona od gościa ścianką plexi
- dezynfekujemy ladę recepcyjną oraz wózki bagażowe po każdym Gościu
- przy stanowisku recepcyjnym znajdują się płyny do dezynfekcji rąk – dezynfekcja rąk przed wypełnieniem karty meldunkowej jest obowiązkowa
- zachęcamy Gości do rozliczeń bezgotówkowych. Goście sami obsługują terminale płatnicze, które po każdym użyciu są dezynfekowane

POKOJE

- każdy pokój jest generalnie sprzątny, a wszystkie powierzchnie takie jak blat, kran, sedes, biurko, klamki, włączniki, sterowniki klimatyzacji, uchwyty do szaf, aparat telefoniczny, pilot do telewizora są dezynfekowane specjalnymi środkami odkażającymi
- pracownicy działu housekeepingu wyposażeni są w maski oraz jednorazowe rękawiczki. Po sprzątnięciu pokoju osoba sprzątająca zdejmuje rękawiczki, dezynfekuje ręce i w nowych wprowadza do pokoju czyste rzeczy takie jak ręczniki, szlafroki, pościel
- pościel i ręczniki są prane zgodnie z zasadami reżimu sanitarnego – zawsze w temperaturze powyżej 60 stopni Celsjusza i przy użyciu profesjonalnych środków chemicznych do prania
- w trosce o nasze wspólne bezpieczeństwo, sprzątanie Państwa pokoju w trakcie pobytu odbywać się będzie na Państwa wyraźne życzenie

RESTAURACJA

- przed wejściem do restauracji znajdują się środki do dezynfekcji rąk
- stosujemy bezpieczną odległość pomiędzy stolikami
- przyprawy i cukier są donoszone do stolika na zamówienie
- dezynfekujemy stoliki w restauracjach po każdym Gościu
- regularnie dezynfekujemy przestrzenie wspólne z którymi stykają się Goście
- zachęcamy Gości do rozliczeń bezgotówkowych





BEZPIECZNE WNĘTRZA

BAR I KAWIARNIA

- przed wejściem do baru / kawiarni znajdują się środki do dezynfekcji rąk
- stosujemy bezpieczną odległość pomiędzy stolikami
- dezynfekujemy stoliki w barze / kawiarni po każdym Gościu
- zachęcamy Gości do rozliczeń bezgotówkowych

PRZESTRZEŃ KONFERENCYJNA

- przed salami umieszczone są środki do dezynfekcji rąk
- po zakończonym spotkaniu sale są wietrzone, a sprzęt - taki jak, rzutnik, laptop, włączniki, sterowniki, klamki - dezynfekowane
- krzesła konferencyjne ustawiane są z zachowaniem bezpiecznej odległości 2 metrów

PRZESTRZENIE WSPÓLNE

- w łazienkach i przestrzeniach ogólnych umieszczone są mydła antybakteryjne i płyny do dezynfekcji rąk
- w ciągu dnia co godzinę dezynfekujemy klamki, poręcze na klatkach schodowych i panele sterujące w windach
- wszystkie windy są codziennie dezynfekowane
- przestrzenie są czyszczone przez personel wyposażony w jednorazowe rękawiczki i maski ochronne, które są regularnie wymieniane
- ograniczamy liczbę osób przebywających jednocześnie w powierzchniach wspólnych
- zmieniliśmy ustawienie mebli w taki sposób aby umożliwić zachowanie dystansu społecznego gościom

