

Właściciele hoteli i obiektów noclegowych mogą już na nowo świadczyć swoje usługi pod warunkiem stosowania się do zaleceń sanitarnych. Na terenie Twojego obiektu spotkają się osoby z różnych regionów, dlatego niezwykle istotne jest, by zapewnić gościom bezpieczeństwo i mieć opracowane odpowiednie procedury. Postępuj według poniższych punktów, by o niczym nie zapomnieć.

Możesz też dodać do tego własne zasady – np. zawiesić niektóre usługi w celu ograniczenia ryzyka zakażeń.

Jak przygotować hotel na przyjęcie gości:



Ustal maksymalną liczbę pracowników, którzy mogą jednocześnie przebywać w pomieszczeniu, i opracuj system zmian.



Określ zasady dezynfekowania powierzchni wspólnych: wind, toalet, blatów, uchwytów, poręczy itd. oraz reguły monitorowania prac porządkowych.



Ustal zasady dezynfekcji pokoi po klientach oraz stolików i krzeseł w restauracji.



Kup środki ochrony osobistej dla pracowników: maseczki lub przyłbice, rękawiczki, środki do dezynfekcji.



Wyznacz pomieszczenie do czasowej izolacji osoby z objawami COVID-19.



Opracuj procedury na wypadek wystąpienia zakażenia wśród gości lub pracowników.



Wywieś na terenie obiektu instrukcje i informacje dotyczące zasad bezpieczeństwa.



Przygotuj restaurację na przyjęcie gości – zadbaj o odległości między stolikami, zaplanuj umawianie gości na godzinę do wyznaczonego stolika. Zrezygnuj ze stołu szwedzkiego!



Ustal limity osób przebywających na basenie czy w saunie. Wprowadź system rezerwacji na godziny i opracuj procedury dezynfekcji.



Ustaw dozowniki z płynem do dezynfekcji rąk w wielu widocznych punktach: w recepcji, przy wejściu do wind, restauracji, na korytarzach, w toaletach.



Przeprowadź dla pracowników szkolenie z zasad i procedur.



Poinformuj gości, że preferujesz płatności bezgotówkowe. Jeśli nie masz jeszcze terminala, zgłoś się do programu Fundacji Polska Bezgotówkowa. Działaj #ZdrowoBezgotówkowo!