

# ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY W NASZYM HOTELE

Twój Pobyt  
w bezpiecznych  
warunkach

#bezpiecznyresort

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 pobytom u nas.  
Zapraszamy do zapoznania się z naszym przewodnikiem.

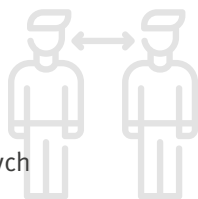
Bossa  
nova®

**BOSSA NOVA** to kameralny hotel usytuowany w spokojnej okolicy zdala od zgiełku i tłumów a jednocześnie blisko centrum Szklarskiej Poręby. Hotel oferuje swoim Gościom 23 klimatycznie urządzone pokoje.

Na terenie obiektu znajduje się zaciszny ogród z którego roztacza się widok na Góry Izerskie i Wysoki Kamień. Doskonała lokalizacja, bliskość do wyciągu krzeselkowego na Szrenicę oraz Karkonoskiego Parku Narodowego z licznymi szlakami turystycznymi sprawia że hotel jest świetną bazą wypadową na wycieczki.

## RECEPCJA

- Przy stanowisku recepcyjnym może znajdować się tylko 1 Gość
- Pracownicy na stanowiskach recepcyjnych są od siebie oddaleni o 1,5 m
- Wyznaczyliśmy 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 pokoju
- Zapewniamy osobną komunikację dla gości wchodzących i wychodzących
- Codziennie ozonujemy, wietrzymy i dezynfekujemy całą przestrzeń Recepcji



## POKOJE

- Ozonujemy oraz 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 blaty, klamki, włączniki, telefon, pilot do telewizora oraz wyposażenie aneksu kuchennego (lodówka, naczynia, zastawa) są dezynfekowane przez Naszych pracowników specjalnymi środkami odkażającymi
- Dodatkowa pościel, ręczniki są dostarczane przez obsługę w specjalnych foliowych osłonach
- W każdym pokoju lub apartamencie zapewniliśmy środki bezpieczeństwa do dezynfekcji rąk
- Pracownicy sprzątający pokój lub apartament są wyposażeni w maseczki ochronne i rękawice jednorazowe, które są utylizowane po zakończeniu sprzątnięcia danego pokoju lub apartamentu
- Na życzenie gości pokój hotelowy / apartament może być ozonowany w trakcie pobytu – usługa dodatkowo płatna
- W trosce o bezpieczeństwo, usunęliśmy z pokoi oraz apartamentów zbędne przedmioty i dekoracje, informatory
- Wszelkie informacje dotyczące sposobu zachowania się znajdują się na kanale 1 telewizji pokojowej
- Zapewniamy jednorazowy pakiet bezpieczeństwa dla Gości na czas pobytu (rękawiczki, płyn 30 ml, maseczka jednorazowa)

## RESTAURACJA ALBERO

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

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

### II ETAP

#### Uruchomienie gastronomii

Restauracje funkcjonują w opcji a la carte i bufetu szwedzkiego:

- Codziennie ozonujemy pomieszczenia restauracyjne
- 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

- Wszystkie powierzchnie ogólnodostępne regularnie ozonujemy, 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
- Wprowadziliśmy zapisy na wejścia dzieci do miejsc zabaw w określonych godzinach oraz ograniczyliśmy do minimum liczbę dzieci mogących przebywać w salach zabaw

## 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 sztućce 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

## SPA / WELLNESS

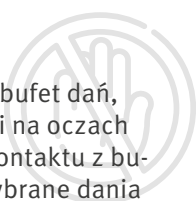
- Baseny są dostępne tylko i wyłącznie dla gości hotelowych
- Ograniczyliśmy liczbę Gości przebywających jednocześnie w strefie basenowej
- Wprowadziliśmy zapisy telefoniczne na określoną godzinę wejścia do strefy SPA /WELLNESS
- Przed wejściem do strefy basenowej, bezdotykowo mierzymy temperaturę każdemu 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

## SALE KONFERENCYJNE

- Codzienne ozonujemy pomieszczenia konferencyjne
- Sprzęt konferencyjny tj. rzutnik, laptop dezynfekujemy na bieżąco, przed i po zakończeniu każdego spotkania
- Przed wejściem do sal konferencyjnych udostępniamy środki do dezynfekcji rąk
- Krzesła konferencyjne ustawiamy w bezpiecznych odległościach z zachowaniem 2 metrów odstępu

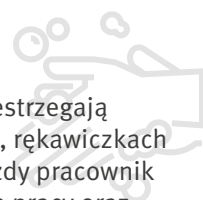
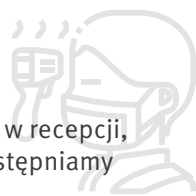
## POMIESZCZENIA OGÓLNODOSTĘPNE

- W miejscach ogólnodostępnych, w tym w recepcji, przed restauracją i przed windami udostępniamy dozowniki z płynem dezynfekującym



## 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 odstępu, w przestrzeniach, w których jest taka możliwość

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

**B**ossa  
nova®

