

TWÓJ POBYT W BEZPIECZNYCH WARUNKACH



ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY W NASZYM HOTELU

Drodzy Goście,

Państwa zdrowie i bezpieczeństwo jest dla nas najważniejsze. W związku istniejącym stanem epidemiologicznym, w naszym obiekcie zostały wprowadzone dodatkowe zasady bezpieczeństwa i higieny. Zapraszamy do zapoznania się z naszym przewodnikiem

HOTEL MUŻAKOWSKI

Hotel Mużakowski to niewielki hotel liczący **35 pokoi**, położony jest w miasteczku Łęknica w **województwie lubuskim** (powiat żarski) z dala od wielkomiejskiego zgiełku, dużych aglomeracji oraz miejsc publicznych gromadzących duże skupiska ludzkie. Hotel usytuowany jest na terenie o dużym zalesieniu.

Obiekt oferuje pokoje po generalnym remoncie, przeprowadzonym w ubiegłym miesiącu.

W obiekcie znajduje się zupełnie nowa restauracja serwująca dania na wynos, bezpłatny bezprzewodowy dostęp do Internetu, prywatny parking oraz **wypożyczalnię rowerów**.

W obiekcie znajduje się restauracja, która serwuje jedzenie na wynos z możliwością dostarczenia posiłków do pokoi.

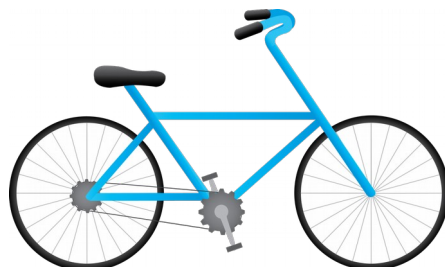
Obecnie nasze województwo ma najniższą ilość zachorowań.



POWIAT ŻARSKI NA DZIEŃ 5.05.2020 - TYLKO 4 ZACHOROWANIA

TERENY ZIELONE SPĘDŹ SWÓJ CZAS AKTYWNI

Tereny zielone wokół obiektu pozwolą na aktywne spędzanie czasu na świeżym powietrzu. Tuż przy hotelu mają swój początek liczne ścieżki rowerowo-piesze, których pokonanie dostarczy Państwu niesamowitych wrażeń. Nieopodal naszego hotelu usytuowany jest Park Mużakowski uznany w 2004 roku za dobro Światowego Dziedzictwa UNESCO oraz Trasa geoturystyczna „Dawna kopalnia Babina” obejmująca obiekty krajobrazu pogórniczego, świadczącego o wieloletniej historii górniczej okolic Łęknicy.

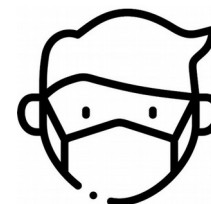


CO NAS DZIŚ WYRÓŻNIA?

- Hotel położony jest w województwie lubuskim, które cechuje się najmniejszą liczbą zachorowań. W powiecie żarskim do dnia 5.05.2020 r potwierdzone były jedynie 4 przypadki
- 35 pokoi po generalnym remoncie
- Duża ilość miejsc siedzących na zewnątrz obiektu
- Zupełnie nowa restauracja serwująca dania na wynos z możliwością dostarczenia posiłków do pokoi
- Duża powierzchnia obiektu przy niedużej ilości pokoi. Około 45m² przypadających na jednego gościa
- Duże sale pozwalające na rozstawienie stolików w odległości nawet powyżej 2 metrów
- Obiekt usytuowany jest na terenie o dużym zalesieniu z dala od dużych aglomeracji i miejsc publicznych
- W bezpośrednim sąsiedztwie znajdują się dwa obiekty uznane za dobro Światowego Dziedzictwa UNESCO
 - 1) Park Mużakowski
 - 2) Trasa geoturystyczna „Dawna kopalnia Babina”
- Wypożyczalnia rowerów (dezynfekcja po każdym wypożyczeniu)
- Tuż przy hotelu mają swój początek liczne ścieżki rowerowo-pieszne
- Współpracujemy z przewodnikami turystycznymi, którzy znają tutejsze piękne tereny jak własną kieszeń
- Wprowadzone zostały wszelkie zasady higieny by uczynić nasz Hotel niezwykle bezpiecznym dla naszych Gości

RECEPCJA

- Przy stanowisku recepcji może znajdować się tylko 1 Gość
- 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 dostęp do środków dezynfekujących dla Gości w holu recepcyjnym
- Prosimy Gości do dezynfekcji rąk przed rozpoczęciem meldunku
- Błat recepcji, telefony, terminale płatnicze, długopisy oraz inne powierzchnie ogólnodostępne są regularnie dezynfekowane przez pracowników co godzinę
- Podczas meldunku informujemy Gości o istniejących procedurach bezpieczeństwa w obiekcie oraz prosimy o podpisanie oświadczenia o zapoznaniu się z nimi oraz o stosowaniu się do nich
- Istnieje bezwzględny zakaz przebywania w pokoju hotelowym osób niezameldowanych
- Zachęcamy gości do rozliczeń bezgotówkowych, terminale dezynfekujemy po każdym użyciu
- Na bieżąco dezynfekujemy klucze
- Codziennie wietrzymy i dezynfekujemy całą przestrzeń Recepcji



POKOJE

- Ozonujemy oraz dezynfekujemy pokoje hotelowe po wyjeździe Gości
- Wietrzymy pokoje po każdym pobycie przez co najmniej 15 minut
- Każdy pokój jest generalnie sprzątnięty, wszystkie powierzchnie takie jak blaty, klamki, włączniki, pilot do telewizora, pilot do klimatyzacji, zestaw kawowy są dezynfekowane przez Naszych pracowników specjalnymi środkami odkażającymi
- W każdym pokoju zapewniliśmy środki bezpieczeństwa do dezynfekcji rąk
- Pracownicy sprzątający pokoje wyposażeni są w maseczki ochronne i rękawice jednorazowe, które są utylizowane po zakończeniu sprzątnięcia danego pokoju
- Na życzenie Gości hotel może być dezynfekowany w trakcie dłuższego pobytu
- W trosce o bezpieczeństwo usunęliśmy zbędne przedmioty

RESTAURACJA

Wszystkie działania będą zgodne z zaleceniami sanepidu / WHO / Ministerstwa Rozwoju / HACCP i decyzjami wewnętrznymi obiektu:

I ETAP Gastronomia w pokojach

1) Zapewniamy możliwość zamówienia posiłków z odbiorem osobistym przez gościa lub z możliwością dostawy do pokoju

- Kucharze oraz pracownicy kuchni pracują w maseczkach ochronnych, jednorazowych rękawiczkach oraz czapkach kucharskich
- Na terenie kuchni i zaplecza gastronomicznego znajdują się dozowniki z płynem dezynfekującym a pracownicy regularnie myją i dezynfekują ręce oraz swoje stanowisko pracy
- Regularnie odbywa się odkażanie całej przestrzeni kuchennej
- We współpracy z dostawcami dbamy o bezpieczeństwo i higienę dostaw produktów
- Dostawcy mają obowiązek umyć, a następnie zdezynfekować ręce po wejściu na teren obiektu

II ETAP Uruchomienie gastronomii /

Restauracje funkcjonują w opcji a la carte i bufetu szwedzkiego:

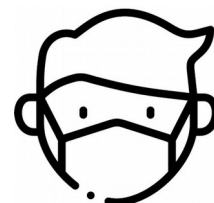
- Codziennie ozonujemy pomieszczenia restauracyjne
- Codziennie wietrzymy pomieszczenia restauracyjne
- Przed wejściem do restauracji udostępniamy dozowniki z płynem dezynfekującym, a Gości prosimy o dezynfekcję rąk
- Przed wejściem do restauracji każdorazowo mierzymy Gościom temperaturę (bezdotykowym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

- 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
- Brudna zastawa ze stołów jest zbierana podczas nieobecności gościa przy stoliku

POMIESZCZENIA OGÓLNODOSTĘPNE

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



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 odstepu, w przestrzeniach, w których jest taka możliwość

