



HOTEL LYCIUM



DEBRECEN

HIGIÉNIAI ÉS BIZTONSÁGI PROTOKOLL

COVID-19

Érvényes. 2020 07. 01-től

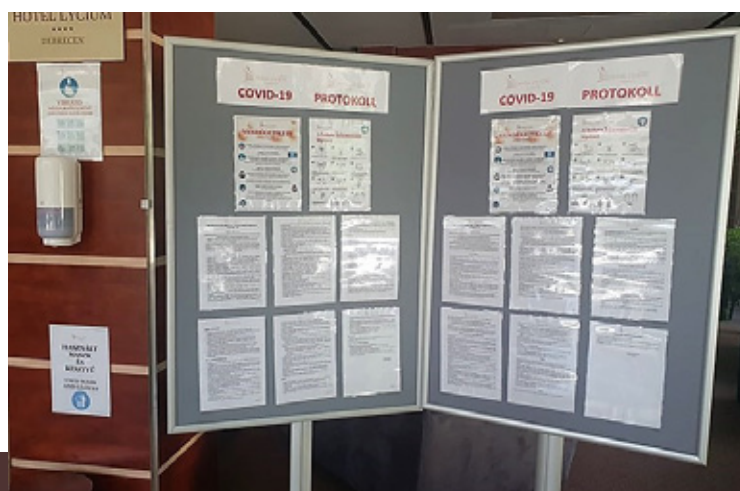


Szállodánk küldetése vendégeink biztonságos pihenése!

A megszokott szolgáltatás színvonalnál sokkal magasabb higiéniai és biztonsági szintet biztosító működéssel, azonban egy élhető, kellemes pihenésre alkalmas környezetben várjuk kedves vendégeinket!

A Magyar Turisztikai Ügynökség COVID-19 kézikönyve, a WHO (Egészségügyi Világszervezet), valamint magyar és nemzetközi szakmai szervezetek ajánlása alapján a legnagyobb körültekintéssel és alaposággal állítottuk össze és vezettük be a jelenlegi helyzetnek megfelelő üzemelési rendünket.

Szállodánk nyitás óta évente tanúsított MSZ EN ISO 9001-2015 és EN 14001:2015 Minőség - és környezet irányítási rendszer szerint működik, HACCP rendszert üzemeltet és 3 évente megújítja Magyar Turizmus Minőségi díját.



Általános összefoglaló

- A Magyar Turisztikai Ügynökség COVID-19 kézikönyve megállapítja, hogy a szállodák a koronavírus járvány szempontjából nem veszélyesebbek, mint más közforgalmú területek. Hatékony intézkedésekkel biztosítható a vendégek szempontjából is biztonságos üzemeltetés.
- Szállodánk COVID-19 Protokollja a honlapon és a szállodai recepción is elérhető a vendégek számára. A legfontosabb információkat már érkezés előtt eljuttatjuk vendégeink részére.
- A vendégek a szálloda főbejáratánál COVID-19 információs falon minden ezzel kapcsolatos fontos információt és útmutatást valamint az elérhető orvosi ügyeket is megtalálják.
A szállodai szobákban, az étteremben és a wellness részlegen a területtel kapcsolatos legfontosabb információk is megtalálhatók.
- A Magyar Turisztikai Ügynökség fertőzések megelőzése érdekében kiadott többnyelvű tájékoztatóját már a foglalás visszaigazoláskor megkapják vendégeink, továbbá a szobákban is megtalálhatóak. <https://mtu.gov.hu/cikkek/tajekoztato-turistak-reszere-a-covid-19-fert-zes-megel-zese-erdekeben-1464>
- Szállodánkban COVID-19 felelős és egy 6 fős COVID-19 munkacsoport látja el az ezzel kapcsolatos biztonsági és ellenőrzési feladatokat folyamatos dokumentáció kíséretében.
- A szálloda vezetősége és a COVID-19 munkacsoport folyamatosan figyelemmel kíséri a kormányzati és önkormányzati rendelkezéseket, a hatósági intézkedéseket, valamint a szakmai és egészségügyi szervezetek naprakész információit és ajánlásait, melyeket azonnal a gyakorlatban is alkalmazunk.
- Vezető munkatársaink folyamatosan, óránkénti gyakorisággal ellenőrzik a higiéniai előírások maximális betartását.
- A szálloda kiszolgáló személyzetét teljes körűen kiképeztük a koronavírussal kapcsolatos tudnivalókról, teendőkről, esetleges koronavírus megbetegedés gyanúja esetén a tennivalókról.
Szobaasszonyaink a nemzetközi szakmai szervezetek ajánlásainak megfelelően külön képzésben is részesültek.
- A szálloda nem fogad olyan vendéget, akinél a koronavírus betegség gyanúja felmerülhet. Ilyen esetben a szálloda munkatársa a fertőző betegségek jelentésének rendjéről szóló 1/2014. (I. 16.) EMMI rendelet és a fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges járványügyi intézkedésekről szóló 18/1998. (VI. 3.) NM rendelet előírásainak megfelelően jár el.
- Amennyiben a szállodai tartózkodás alatt merül fel a COVID-19 fertőzés gyanúja, kérjük kedves vendégeinket, hogy maradjanak a szobájukban és értesítsék a recepciót, akik azonnal intézkednek.
- A szálloda recepcióján érintésmentes hőmérő áll rendelkezésre, melyet igény és szükség esetén kötelező használni.
- Vendégeink a recepción egyedi kiszerezésű maszkot és gumikesztyűt tudnak vásárolni.

- Igyekszünk biztosítani a legminimálisabb közvetlen személyes érintkezést mind a vendégek, mind a dolgozók tekintetében. A személyes kapcsolat nélkül elvégezhető feladatokat (tárgyalások, ügyintézés, stb.) továbbra is online oldjuk meg.
- Biztosítjuk a megfelelő fizikai távolságtartást, hogy legalább 1,5 m távolság legyen megtartható a vendégek illetve kollégák között:
 - A közösségi terekben, étterem, drinkbár, terasz és wellness területén elhelyezett bútorok között megnöveltük a távolságot.
 - A recepción 1,5 méterre alakítottuk ki a munkaállomásokat.
 - A recepción, drinkbárban, étteremben plexifal biztosítja a megfelelő érintkezést.
 - A recepciónál, drinkbárnál, étteremben a padlón jelző rendszer segít betartani a megfelelő távolságot.
- A vendégek részére online checkin lehetőséget biztosítunk, mely a hotellycium.hu oldalon és a visszaigazolásokban is feltüntetett link segítségével gyorsan és könnyen online kitölthető és visszaküldhető a szálloda részére - ezáltal a szállodai bejelentkezés minimális idő alatt és minimális személyes kontaktussal megoldható.
- A vendégektől előre fizetést, üzleti utazóknál az átutalásos fizetés módot részesítjük előnyben, mely által minimális időt és személyes kontaktust igényel a szállodai kijelentkezés
- A közösségi terekben (recepció, drinkbár, étterem, szállodai emeletek) hiteles tanúsítvánnyal rendelkező, hatékony, a bőr számára kímélő hatású, érintés nélküli virucid kézfertőtlenítő automatákat helyeztünk ki, melyet vendégeink korlátlanul használhatnak.
- A közösségi mosdókban virucid kézmosó gélt helyeztünk ki a vendégek részére.
- Munkatársaink is virucid kézfertőtlenítőt használnak, az általuk használt legfrekvenciáltabb munkaterületeken is külön fertőtlenítő adagolókat helyeztünk ki.
Munkavállalóink számára óránkénti fertőtlenítőszeres kézmosást rendeltünk el, valamint a személyi higiéniai előírások maximális betartását.
- Minden vendéggel érintkező munkatárs (recepcióskok, szobaasszonyok, felszolgálók) maszkban dolgozik.
- Minden dolgozó munkába állás előtt kötelező hőmérésen esik keresztül, 37,2 C foknál magasabb testhőmérséklet esetén nem veheti fel a munkát.
- A szálloda egész területén speciális, hiteles tanúsításokkal rendelkező vírusölő fertőtlenítő szereket használunk, melyek biztonságosak az emberek és a felületek számára is.
A fertőtlenítések gyakoriságát mindenütt duplájára emeltük - a műanyag és rozsdamentes felületeket kiemelten kezeljük.
A vendégek által kiemelten használt területeken legalább naponta háromszor, szükség esetén pedig azonnal végzünk fertőtlenítő takarítást (főbejárat, hall, recepció, liftek, közlekedési terek közös mosdók, étterem, drinkbár, stb.)
A vendégek által gyakran érintett felületeket (kilincsek, felvonó gombok, korlátok, csaptelepek, stb.) legalább 2 óránként fertőtlenítjük.
A szobákat speciális, vírusölő fertőtlenítő tisztítószerrel naponta takarítjuk, különös figyelmet fordítva a kiemeltenhasznált területek fertőtlenítésére (ajtókilincsek, fogantyúk, villanykapcsolók, felvonógombok, csaptelepek, távirányítók, stb.). Vendégeink kéréseit és igényeit is maximálisan figyelembe vesszük.
- A légkondicionáló berendezések speciális fertőtlenítését a korábbinál jóval gyakrabban, havi rendszerességgel végezzük el.
- Az egész szálloda területén minimalizáltuk a papír alapú információhordozókat.

Front office

- A recepció munkatársai felkészültek minden koronavírussal kapcsolatos általános és helyi kérdésben - a vendégek biztonsággal fordulhatnak hozzájuk információért vagy szükség esetén bármilyen intézkedésért.
- A recepció munkatársai figyelemmel kísérik a vendégek egészségi állapotát is. Bármilyen tünetet mutató vendég esetében intézkednek, a vendéget elkülönítetten a szobájában tartják és azonnali orvosi ügyeletet hívnak hozzá.
- A munkatársak maszkban dolgoznak.
- A recepción érintésmentes lázmérő áll rendelkezésre, melyet vendégkérésre, vagy szükség esetén is lehet használni.
- A főbejárat és recepció közötti oszlopon érintés nélküli virucid kézfertőtlenítő automatákat helyeztünk ki, melyet vendégeink korlátlanul használhatnak.
- A recepción egyedivirucid fertőtlenítő áll a vendégek rendelkezésére, amennyiben bármilyen tárgyat szeretnének fertőtleníteni.
- A recepción minden vendég által használt tárgyat (toll, szobakártya, stb.) használat előtt és után is virucid fertőtlenítő szerrel fertőtlenítjük.
- A recepción egymástól 1,5 méterre alakítottunk ki munkaállomásokat, melyet plexifallal is elkülönítettünk, a pult előtt a padlón jelölés segíti a megfelelő távolságtartást.
- A hotelycium.hu oldalon és a visszaigazolásokban is feltüntetett link segítségével gyorsan és könnyen online kitölthető és elküldhető bejelentőlap gyorsítja a szoba elfoglalását és minimalizálja a személyes érintkezési időt.
- Az előre fizetést, üzleti utazóknál az átutalásos fizetés módot alkalmazva minimalizálja a szállodai kijelentési időt és a személyes kontaktust.

Közösségi terek, közlekedők, liftek, mosdók

- A szálloda hallban a bútorokat egymástól 1,5 méteres távolságra helyeztük el.
- A liftben egyszerre maximum 2 fő egymástól 1,5 m távolságra vagy az egy szobában tartózkodó vagy egy háztartásban élő vendégek utazhatnak.
- A pult és felülete, a bejárat, lobby és bútorok fertőtlenítését naponta legalább 3 alkalommal, szükség esetén azonnal elvégezzük.
- Agyakran érintett területeket legalább kétóránként virucid szerekkel fertőtlenítjük (ajtókilincs, liftgombok, korlátok, kapcsolók, fotelkarfák, stb.)
- A közös mosdók kétóránkénti, szükség esetén azonnali fertőtlenítő takarítását, a gyakran használt területek (csaptelepek, villanykapcsolók, ajtó kilincsek, zárok, WC, kapcsolók) legalább kétóránkénti kiemelt fertőtlenítését biztosítjuk
- A recepció, étterem és drinkbár dolgozói, valamint a vezető kollégák rendszeresen figyelik és megakadályozzák az esetleges csoportosulásokat biztosítva a minimum 1,5 méteres tartózkodást.
- A közösségi mosdókban virucid kézmosó gélt helyeztünk ki a vendégek részére

Takarítás - Housekeeping

- A szobák napi takarítása kötelező, az opcionális takarítás lehetőségét felfüggesztjük.
- A szálloda egész területén speciális, hiteles tanúsításokkal rendelkező vírusölő fertőtlenítő szereket használunk, melyek biztonságosak az emberek és a felületek számára is.
- A takarító személyzet minden szobába lépés előtt külön alkoholos kézfertőtlenítést végez.
- Takarítás közben minden szoba kiszellőztetésre kerül.
- A szobákban gyakran érintett felületek virucid fertőtlenítését naponta alaposan elvégezzük: ajtónyitó fogantyú/ kilincs, telefon, lámpakapcsoló, szekrény-fióknyitó fogantyúk, TV-távírányító és billentyűzet, asztal, éjjeliszekrény, mosdókagyló és csaptelep, zuhanycsap, szappanadagoló, WC-öblítő fogantyú.
- A szobában található eszközök mosogatás utáni eltörléséhez eldobható papírtörlőt használunk.
- A terasszal rendelkező szobák terasz bútorait is napontavirucid fertőtlenítő szerrel kezeljük.
- A szennyes és tiszta textilálya elkülönített gyűjtését és tárolását biztosítjuk.
- Textilálya váltáskor a tiszta textilálya csak a szoba fertőtlenítése után visszük be a szobába.
- A textilálya mosatása minőségi tanúsítvánnyal rendelkező mosodában történik, ahol meggyőződünk az előírt feltételek fennállásáról: a szennyes és tiszta ruha elkülönített szállítása és tárolása biztosított, higiénikus mosási technológiát alkalmaznak rendszeresen ellenőrzött bakteriológiai vizsgálatokkal

Étterem, Drinkbár, Drinkbár terasz

- A szálloda vendéglátóegységeiben HACCP rendszert üzemeltet rendszeres dokumentációval és felülvizsgálattal.
- A vendéglátó - és konyhai eszközök, berendezések, munkafelületek, mosogatómedencék és üzemi helyiségek esetében a HACCP rendszernek megfelelő kötelező felületkezeléseken és fertőtlenítő eljárásokon felül soron kívüli, napi rendszerességű, hiteles tanúsítvánnyal rendelkező, nagy hatásfokú fertőtlenítőszerrel történő fertőtlenítéseket végzünk.
- Az ajánlásoknak megfelelő ételkínálatot, a la carte és könnyűétel-kínálatot állítottunk össze. Ezek az ételek biztonságos hőkezeléssel, legalább 2 percen át 72°C-os maghőmérsékleten, az étel minden pontján 75°C-os hőmérsékleten készülnek.
- Az étteremben az asztalok elhelyezését úgy alakítottuk ki, hogy a vendégek legalább 1,5 m orrtávolságra legyenek egymástól, az asztalokat 2,5 m-re helyezzük el.
- Egy asztalnál legfeljebb 4 felnőtt és gyermekek ülhetnek le.
- A vendégek esetleges várakozása esetén szakaszos beengedést alkalmazunk és biztosítjuk az 1,5 méteres távolság tartását, melyet az étterem ajtó előtti padló matricák is segítenek.
- Az étterem bejáratnál és a Drinkbárban jól látható táblával jelölve virucid hatású kézfertőtlenítőt helyeztünk el, melyet vendégeink korlátlanul használhatnak.
- A munkatársak személyi higiéniájára (rendszeres kézmosás, tiszta ruházat, stb.) különösen nagy figyelmet fordítunk.

- Minden dolgozó arcmaszkban dolgozik, mindemellett 2 óránként kötelező kézfertőtlenítést végeznek.
- A dolgozóknak a tálaló részen külön virucid kézfertőtlenítő berendezés, a kézmosáshoz papírtörülő áll rendelkezésre
- A dolgozók minimalizálják a vendégekkel a személyes kontaktust, a 1,5 méteres távolságot lehetőség szerint tartják.
- Egyszer használatos sima papírra nyomtatott étlapokat biztosítunk.
- Az éttermi porcelán-, pohár- és evőeszközöket, a szalvétát nem terítjük fel előre; a fertőtlenített eszközöket a felszolgáló viszi ki a vendég részére az ételrendelés függvényében.
- Az általános só-, bors-, cukorszóró helyett higiénikus, kis kiserelésű ízesítőszereket biztosítunk.
- A kenyereket és különböző más pékárut előre felszeleteljük, hogy a vendég ne érjen hozzá az egész kenyérhez, pékáruhoz.
- Szobaszerviz szolgáltatásunkat megerősítettük, hogy nagyobb igénybevétel esetén is kényelmesen és gyorsan ki tudjuk szolgálni vendégeinket. A maximális védelem érdekében minden ételt clochehasználatával szolgálunk fel.
- 20 fő alatt tányérszervizes reggelit biztosítunk meleg reggeli ételek rendelési lehetőségével és egyéni elkészítésével.
- 20 fő felett magas higiéniai és biztonsági fokozatú saját személyzet által kínált büféreggelit biztosítunk a következők szerint:
 - A büféasztalt a megfelelő távolságtartási szabályok szerint, széthúzva, 2 sorban alakítottuk ki.
 - Az asztalra plexifalat szereltünk fel a kiszolgáló személyzet és a vendégek közé.
 - Az asztal előtt kötelező haladásirányt jelöltünk ki, melynél nyílak segítik a tájékozódást, valamint padlómatricák segítik a 1,5 méteres távolság betartását. Ebben külön személyzet is segédkezik.
 - A kiadagolható ételeket (pl. saláta, desszert) kisebb, elvehető adagokban kínáljuk.
 - A chafing-ekben kis mennyiségeket és gyakori töltést alkalmazunk.
 - Az ételek eszközökkel történő adagolását csak szakács végezheti (arcmaszkban és gumikesztyűben), a tányért is ő biztosítja.
 - A kávé és ital automatakezelést is a személyzet végzi. Az eszközöket 30 percenként fertőtlenítjük.
 - A kávé és reggeli ital automatáját is kizárólag csak a személyzet kezeli megfelelő védőruházatban.
- Rendezvény étkezéseket, kávészüneteket is ezen szabályok alapján szolgálunk ki.
- A készpénz kímélő fizetést preferáljuk: bankkártya és szobaszámla. Készpénzfizetés és étel / ital kiszolgálás között gumikesztyű-váltás történik, vagy külön személyzet végzi el.
- A teljes vendéglátóegység naponta legalább kétszer (nyitás előtt és 16 és 18 óra között) fertőtlenítésre kerül.
- Vendéglátó egységeinket óránként szellőztetjük.
- A vendég távozását követően az asztalt és a székkarfákat virucid fertőtlenítő szerrel tisztítjuk, ahol van, az abroszt minden vendég után lecseréljük. A teraszon egyszer használatos papír alátétet alkalmazunk.
- Fertőtlenítéshez hiteles tanúsítvánnyal rendelkező virucid fertőtlenítő szereket használunk, a kézzel gyakran érintett felületeket óránként vagy szükség szerint fertőtlenítjük (korlátok, kilincsek, kapcsolók).
- Kávégépek, ital automaták, adagolók, kancsók rendszeres tisztítása és fertőtlenítése (legalább minden szerviz után virucid fertőtlenítőszerezrel) kötelező.

Konyha

- Kiemelt gondot fordítunk a környezet vírusmentességének a megőrzésére, a munkafolyamatok megfelelő szétválasztásával, valamint a kétóránkénti virucid fertőtlenítés bevezetésével.
- A konyhai dolgozók maszkban és egyszer használatos gumikesztyűben dolgoznak, óránkénti kézmosás mellett.
- A területen hiteles tanúsítvánnyal rendelkező, hatékony virucid hatású mosogatószert, felület fertőtlenítő- és takarítószer, valamint kézfertőtlenítő szert használunk.
- A konyhai üzemi területen a dolgozók részére hiteles tanúsítvánnyal rendelkező, hatékony virucid kézmosó van kihelyezve.
- A főzési alapanyagok érkezésekor és az ételek kiszállítása során a gépjárművezető és a dolgozó nem érintkezik. A megmaradó ételek elszállítását végző gépjárművezetőkkel sem érintkezik belső munkatárs.
- Folyamatosan ellenőrizzük, hogy az élelmiszerek szállítását végző dolgozók is magasszintű személyi higiénéjával rendelkezzenek. Valamennyi ételünk a vírus szempontjából biztonságos hőkezeléssel készül, ami legalább 2 percen át tartó 72°C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75°C-ot biztosít.
- Kiemelten kezeljük a zöldségek, gyümölcsök alapos folyóvízes lemosását. Kerüljük a nyers, kellően nem tisztítható alapanyagot tartalmazó ételek feltalálását.
- Valamennyi eszközt mosogatógépben mosunk: azon eszközöket is, amelyeket látszólag nem használtak, mert lehetséges, hogy kézzel érintették a vendégek.
- A konyhán kizárólag papírtörülőt használunk.

Rendezvények

A jelenlegi törvényi szabályozásnak megfelelően zenés, táncos eseményt 500 főig, minden más rendezvényt (céges események, konferenciák, bemutatók, szakmai vásárok, csapatépítők, stb.) korlátozás nélkül bonyolíthatóak.

Rendezvényeinket a Magyarországi Rendezvényszervezők és -szolgáltatók Szövetsége COVID-19 kézikönyve ajánlása alapján bonyolítjuk, figyelembe véve a szervezők egyedi kéréseit.

A rendezvény egész helyszínén jelen protokoll szabályai érvényesek kiegészítve a rendezvénytermekre érvényes egyedi szabályozásokkal. Valamennyi rendezvényenél egyedileg egyeztetjük és biztosítjuk a szervezők által elvárt biztonsági protokollt.

- A rendezvényen kizárólag csak egészséges emberek vehetnek részt - érintésmentes lázmérő a helyszínen biztosított.
- COVID-19 megbetegedés gyanúja esetén elkülönítő szoba biztosított.
- A rendezvények résztvevői a helyszínen maszkot és / vagy gumikesztyűt is tudnak vásárolni.
- A rendezvénytermek előtt vagy központi helyen több ponton is érintésmentes alkoholos kézfertőtlenítő berendezés biztosítja a megfelelő kézfertőtlenítést.
- A rendezvény megfelelő lebonyolításához tágas tereket biztosítunk.
- A regisztrációs pultok 1,5 m-es elhelyezését, igény szerint mobil plexifalat is biztosítunk.

- A megfelelő távolságtartás érdekében igyekszünk elkerülni a nagyobb torlódásokat:
 - a berendezések, kiszolgáló pultok optimális elhelyezésével
 - megfelelő közlekedő utak, be- és kijáratok, valamint átjárók biztosításával
 - valamint a vendégforgalom folyamatos monitorozásával.
- A közösségi pontokon a gyakran érintett felületeket (korlát, kilincs, kapcsolók stb...) és a technikai eszközöket legalább óránként vagy igény szerint virucid fertőtlenítővel fertőtlenítjük, és azt dokumentáljuk.
- A rendezvénytermekben a kiemelt felületeket legalább óránként vagy szünetekben, vagy igény szerint viucid fertőtlenítővel fertőtlenítjük.
- Igény szerint virucid fertőtlenítőt bocsátunk rendelkezésre, egyedi használatra is.
- Amennyiben a rendezvényhez kiállítás is tartozik, a beérkezés előtt és a rendezvény alatt az egyes elemek fertőtlenítéséről a kiállítás építő illetve megrendelő cég köteles gondoskodni, melyben igény szerint a helyszín segítséget nyújt.
- A rendezvénytermekben külső, friss levegő befújása és a megfelelő keringetés biztosított.
- Rendezvények vendéglátás kiszolgálása esetén az Étterem és Konyha fejezeteknél feltüntetett intézkedéseket érvényesítjük.
- Fellépők esetében is ugyanazon szabályok érvényesek, mint a résztvevőkre (egészség, stb.)
- Az öltözőket, a használt technikai berendezéseket és installációkat megfelelően fertőtlenítjük.

Wellness részleg – Wellness napozóterasz

Wellness-részlegünket a 2020.06.18-án megjelent „Útmutató a közfürdők üzemeltetéséről, higiénés feltételeiről és ellenőrzéséről a COVID-19 járványügyi készültség időszakában 2. kiadás” szerint üzemeltetjük.

A vírus fürdővízzel történő terjedésének kockázata csekély. A koronavírus sérülékeny lipid burka miatt kevésbé életképesek a környezetben és érzékeny az oxidálószerekre, mint például klór, hidrogén peroxid. Az általánosan használt fertőtlenítőszerrel, 0,1 %-os hypo, 70 %-os alkohol vagy 0,5 %-os hidrogén-peroxid, 1 perc alatt inaktiválják a vírust a felületeken.

A vírus terjedésének kockázata csökkenthető az emberi érintkezés megfelelő szabályozásával, a helyes fürdőző magatartás betartásával.

A COVID-19 vírus tekintetében is biztonságos üzemeltetés érdekében:

- A Wellness részlegen külön tájékoztatóban hívjuk fel a vendégek figyelmét a helyes fürdőző magatartásra, melyet kötelező a vendégeknek betartani, a wellness személyzet ezt folyamatosan ellenőrzi, szükség esetén intézkedik.
- A fürdőt lázas vagy hányásos-hasmenéses, megbetegedésben szenvedők, illetve légúti tüneteket mutatók nem látogathatják.
- A medencébe lépés előtt kötelező az alapos, szappanos előfürdő.
- A medence igénybevétele után utófürdő javasolt.
- A mosdók használatát követően az alapos kézmosás és kézfertőtlenítés mellett szappanos előzuhany ismételt alkalmazása szükséges.
- A medencében élelmiszer vagy italt fogyasztani tilos.
- A medencét csak megfelelő, fürdési célú ruházatban lehet használni.
- Nem szobatiszta kisgyermek csak úszópelenkában tartózkodhat a medencében.

- A megfelelő távolságtartás érdekében a pihenőágyakat egymástól páronként 1,5 méteres távolságban helyeztük el. Ennél kisebb távolság csak az egy szobában vagy egy háztartásban élők között engedélyezett.
- A wellness recepciónál valamint az öltözőkben padlómatricával segítjük a megfelelő távolság betartását, melynek érdekében csak minden 3. öltözőszekrényt bocsátjuk a vendégek rendelkezésére.
- A wellness-recepciónál plexifalat helyeztünk el a megfelelő higiénia biztosítására.
- A medencevízben folyamatosan legalább 0,5 mg/l szabad aktív klór koncentrációt biztosítunk (pH < 8,0 mellett), mely azonnal elpusztítja az esetlegesen jelen levő vírust.
- A pihenőágyakat, a korlátokat, ajtókilincset és minden gyakran érintett felületet óránként vagy vendég után szükség szerint vagy kérésre virucid fertőtlenítővel fertőtlenítjük és azt dokumentáljuk.
- A wellness-részlegen és a teraszon virucid fertőtlenítő szer áll rendelkezésre, amennyiben a vendég bármilyen külön fertőtlenítést is szeretne elvégezni.
- Az öltözőkben, mosdóban virucid hatású kézfertőtlenítők és papírtörölő áll rendelkezésre a megfelelő kézmosás elvégzésére
- A wellness-részleg bejáratánál érintésmentes virucid kézfertőtlenítő áll a vendégek rendelkezésére.
- A személyzet óránként kézfertőtlenítést végez, és azt dokumentálja is.
- Az öltözőkben, mellékhelyiségekben, zuhanyzóban óránként virucid fertőtlenítő takarítást végzünk, és azt dokumentáljuk.

Szerdi Zsuzsanna
szállodaigazgató