

Bezpieczne konferencje w Hotelu AQUARIUS SPA***** - Informacje dla organizatorów

Stan na dzień 14.08.2020 r.

Obsługa wydarzeń konferencyjnych możliwa jest od dnia 6 czerwca 2020 r.

Poniższe informacje i procedury opracowane są zgodnie z wytycznymi obowiązującymi na dzień 14 sierpnia 2020r. Prosimy mieć na uwadze możliwość zmieniania się poniższych rozwiązań wraz z publikacją kolejnych wytycznych i rozporządzeń.

Informacje ogólne

- Hotel przyjmuje na pobyt wyłącznie osoby zdrowe. Obowiązkowemu pomiarowi temperatury przed rozpoczęciem pracy podlegają pracownicy i dostawcy.
- Na życzenie organizatora konferencji możliwe jest zorganizowanie pomiaru temperatury ciała uczestników konferencji (za pomocą termometrów bezdotykowych).
- Pracownicy zostali przeszkoleni w zakresie procedur mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa w czasie stanu epidemii.
- Pracownicy zostali wyposażeni w środki ochrony osobistej (przyłbice lub maseczki, rękawiczki). Podczas obsługi Gości oraz w trakcie czynności związanych z przygotowaniem zamówień obowiązuje osłona nosa i ust.
- W miejscach ogólnodostępnych hotelu, w restauracji i w salach konferencyjnych dostępne są dozowniki z żelem do dezynfekcji rąk, a dozowniki w toaletach ogólnodostępnych wypełnione są mydłem antybakteryjnym.
- Wszystkie powierzchnie dotykowe w częściach ogólnodostępnych hotelu (klamki, poręcze, przyciski wind, itp.) dezynfekowane są w ciągu dnia co godzinę.
- Błaty, stoły, powierzchnie twarde krzeseł, terminale płatnicze, dezynfekowane są po każdym Gościu.
- Pokoje dokładnie wietrzymy i sprzątamy z zastosowaniem szczególnych procedur dezynfekcji (m.in. meble, klamki, uchwyty, piloty do telewizora, telefony, czajniki). Personel pracuje w rękawiczkach i maseczkach.
- Zawartość lodówek minibarowych została usunięta. Asortyment uzupełniamy na życzenie.
- Podczas pobytu pokoje standardowo sprzątane są codziennie, ale pod nieobecność Gości. O nieobecności Goście informują obsługę poprzez umieszczenie na klamce zawieszki „Proszę posprzątać”. W przypadku gdy Gość nie życzy sobie sprzątania w danym dniu, nie należy wywieszać zawieszki.



Gastronomia

- Przy wejściu do restauracji Goście są proszeni o zdezynfekowanie rąk oraz posiadanie osłony ust i nosa. W trakcie konsumpcji przy stoliku osłona nie jest wymagana.
- Dozowniki z żelem do dezynfekcji rąk dostępne są w kilku punktach restauracji.
- Kucharze i kelnerzy pracują w maskach lub przyłbicach stosując wszystkie zasady HACCP i Sanepidu.
- Powierzchnie ogólnodostępne, akcesoria, stoliki i krzesła podlegają dezynfekcji.
- Odległości pomiędzy stołami wynoszą minimum 1,5 m, zmniejszona została liczba dostępnych miejsc w Restauracji.
- Stoły przygotowane do konsumpcji dla kolejnych Gości oznaczane są informacją „Zdezynfekowano”.
- Bufety dla potrzeb przerw kawowych przygotowywane są w postaci zafoliowanych monoporcji zgodnie z uzgodnionym z organizatorem asortymentem. Uczestnicy wchodzący w strefę bufetu zobowiązani są zdezynfekować ręce oraz posiadać osłonę nosa i ust.
- Dysponujemy ogrodem, w którym możemy zorganizować wybrany posiłek w formie grilla z zachowaniem komfortu i dystansu społecznego dla 300 osób.

Sale konferencyjne

- Mając na uwadze obowiązujące regulacje prawne dotyczące dopuszczalnej ilości osób na metr kwadratowy powierzchni, w Sali LAGUNA możemy obsłużyć grupy liczące 202 uczestników, w Sali PANORAMA – 112 uczestników.
- Przed wejściem do sal konferencyjnych oraz w salach zamontowane są dozowniki z żelem do dezynfekcji rąk.
- W godzinach nocnych realizujemy gruntowne wietrzenie sal oraz dezynfekcję wszystkich powierzchni dotykowych (drzwi, klamki, blaty, mikrofony, piloty, etc.) i mebli tapicerowanych.
- Dwukrotnie w ciągu dnia zalecamy wykonanie wietrzenia Sali oraz przeprowadzenie dezynfekcji powierzchni twardych (drzwi, klamki, blaty stołów, mikrofony, piloty). Czynności te realizujemy w uzgodnieniu z organizatorem w dogodnych godzinach.
- Wszystkie sale konferencyjne wyposażone są w wentylację mechaniczną gwarantującą sprawną wymianę powietrza, urządzenia klimatyzacyjne wyposażone są wyłącznie w filtry klas F7 i F5.

