

VIENNA HOUSE

• DEKLARACJA ZDROWIA I BEZPIECZEŃSTWA •



STAY SAFE

Twój komfort i dobre samopoczucie zawsze jest najwyższym priorytetem w Vienna House - bez żadnego wyjątku. Bycie prawdziwym gospodarzem ciągle jest najważniejsze. Chcemy, abyś czuł się mile widziany i bezpieczny.



Robimy wszystko, co w naszej mocy, aby zapewnić Ci najlepsze wspomnienia z pobytu w hotelu. Ponadto stosujemy się do wszystkich zasad określonych przez lokalne władze.



Health & Safety Manager Vienna House pomoże Ci w realizacji wszystkich indywidualnych potrzeb związanych z aktualną sytuacją.



POWITANIE

- Z maskami i przyłbicami tam, gdzie to konieczne, z zachowaniem odpowiedniego dystansu.
- Zameldowanie i wymeldowanie - za pomocą smartfona lub w uproszczonej formie w recepcji. Przy wyjeździe po prostu wrzucić kartę magnetyczną do wyznaczonego pudełka.
- Dezynfekcja zgodnie z normami czystości Covid-19 jest najważniejsza. Codziennie dezynfekujemy pomieszczenia, przestrzenie publiczne i czyszcimy wszystkie urządzenia, sprzęty i powierzchnie.
- W Vienna House używamy jednych z najlepszych i jednocześnie ekologicznych środków czystości.
- Nowe limity pomiaru dotyczące maksymalnej liczby gości w windzie.
- Środki do higieny rąk są dostępne we wszystkich miejscach publicznych.
- Płatność bezkontaktowa jest dostępna we wszystkich częściach hotelu.
- Dla gości dostępne są bezpłatne maski.
- W mobilnym concierge znajdziesz wszystkie informacje i usługi, takie jak: godziny otwarcia, dane kontaktowe, menu, oferty specjalne, elektroniczną prasę, pranie.

[Sprawdź: www.vienna.house](http://www.vienna.house)

- Health & Safety Manager zapewnia przestrzeganie przepisów higienicznych, sprawdza i dokumentuje respektowanie wszelkich wymagań prawnych i szkoleń personelu.
- W przypadku wystąpienia jakichkolwiek objawów Covid-19, takich jak gorączka czy kaszel, zadzwoń do Health & Safety Managera - będzie Cię wspierał i opiekował się Tobą.

STAY SAFE

TRANSPORT HOTELOWY

- Kierowca ma na sobie sprzęt ochronny, taki jak maska i rękawice, a samochód jest regularnie dezynfekowany.
- W samochodzie dostępne są środki do dezynfekcji rąk dla gości.

POKOJE

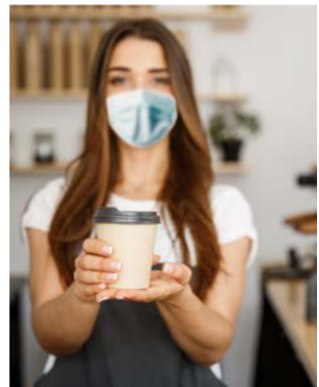
- Nowe procedury sprzątania dezynfekcyjnego, ze szczególnym uwzględnieniem elementów ruchomych, takich jak piloty, przełączniki światła, sterowniki AC, telefony, długopisy.
- Pokoje są kontrolowane i zamykane po dezynfekcji.
- Informacje o hotelu oraz oferty gastronomiczne znajdziesz na stronie www.vienna.house

RESTAURACJA/BAR

- Miejsca siedzące dostosowane do lokalnych wytycznych.
- Jeśli oferowany jest bufet, zapewniamy: większą przestrzeń między produktami żywnościowymi, porcjowane dania, dezynfekcję ekspresów do kawy po użyciu oraz środki do higieny rąk dla gości.
- W przypadku prawnych ograniczeń bufetów śniadaniowych oferowane jest śniadanie a la carte oraz śniadanie na wynos bag@reception.
- Jakość przede wszystkim - jedzenie jest serwowane w sposób zrównoważony, pakowane i wstępnie porcjowane.
- Wszystkie stoły i naczynia, takie jak talerze, szklanki i patery są regularnie dezynfekowane.



- Serwetki jednorazowe są zapakowane, a sztućce podawane w osobnych serwetkach.
- Menu: w formie cyfrowej, na zmywalnej karcie menu oraz na tablicach informacyjnych.
- Zapewniamy możliwość przechowywania masek podczas posiłku,



STAY SAFE

SPOTKANIA

- Nowe ustawienia sal konferencyjnych z zachowaniem 2-metrowego odstępu między stołami.
- Jeden stół dla jednej osoby oraz ograniczenie liczby gości w przestrzeni eventowej zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Codzienna dezynfekcja pomieszczeń zgodnie z surowymi standardami higieny.
- Stacje dezynfekcji w miejscach publicznych.
- Powitanie w maskach i przyłbicach z zachowaniem odpowiedniej odległości, jeżeli to konieczne.
- Nowoczesna technologia wideo i szybkie WiFi.
- Możliwość bezkontaktowej komunikacji z hotelowym gospodarzem podczas eventu.

DOBRCZE WYSZKOLONY PERSONEL OBSŁUGUJE NAJLEPIEJ

- Regularne szkolenia oferowane pracownikom w celu dostosowania się do nowych zasad i przepisów.
- Pracownicy noszą maski i rękawice zgodnie z lokalnymi przepisami bezpieczeństwa; osłony ochronne są instalowane tam, gdzie jest to konieczne.
- Rygorystyczne przepisy higieniczne dla zespołu kuchennego, takie jak zmniejszona liczba interakcji i zachowanie dystansu społecznego.
- Nowa rutyna mycia rąk.
- Najwyższe standardy sprzątnięcia dla wszystkich obszarów roboczych w hotelu.

