

# Bezpieczni Hotel i jego Goście



## Hotel Podewils XV-w. Zamek Rycerski w Krągu

### Recepcja

### Pokoje

### Restauracja

### Poza tym

Działając w obliczu zagrożenia epidemią chcielibyśmy zapewnić Państwu, że robimy wszystko co w naszej mocy, aby umożliwić Państwu bezpieczny i zdrowy pobyt.

Hotel, posiada 50 pokoi w rozległych korytarzach Zamku. Dzięki temu swój wypoczynek spędzicie Państwo nie tylko w intymnej, ale także bezpiecznej atmosferze. Jesteśmy położeni w środku lasów, dzięki czemu doświadczają Państwo izolacji od dużych skupisk ludzi, jednocześnie napawając się przyrodą z fantastycznym widokiem na jezioro.

**Jesteśmy doskonale przygotowani, aby postępować zgodnie z aktualnymi wytycznymi krajowych instytucji odpowiedzialnych za ochronę zdrowia – Ministra Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego.**

1. Przy wejściu możliwość dezynfekcji rąk. Na życzenie Gości udostępniamy bezdotykowy termometr.
2. Personel hotelu ma maseczki/przyłbice ochronne, rękawiczki.
3. Regularna co max. 1 h dezynfekcja drzwi, klamek, poręczy, terminali, kluczy pokojowych, kanap, foteli, itp. w lobby hotelu.
4. Skrócony proces meldowania. Tylko jeden gość przy recepcji.
5. Sprzątanie pokoi odbywa się tylko na życzenie Gości
6. Wprowadziliśmy dodatkowe procedury sprzątania pokoi, uwzględniające skuteczną dezynfekcję toalet, armatury, mebli, klamek, pilotów itd..
7. Dla większego komfortu naszych Gości zwiększyliśmy odległości pomiędzy stolikami.
8. Pojedyncze stoliki restauracyjne ustawiliśmy w różnych miejscach na naszych tarasach i w różnych miejscach parku urozmaicając bezpieczny pobyt naszych gości.
9. Wcześniejsza rezerwacja ściśle określonych stolików na konkretną godzinę.
10. Serwujemy własny wewnętrzny catering bezpośrednio do pokoju (room service bez dodatkowych opłat), zapewniając w ten sposób bezkontaktowe dostarczanie posiłków i napoi.
11. Po każdym gościu dokładna dezynfekcja krzeseł, stołów, tac, kart menu, wymiana obrusów, zastawy, itp.
12. Regularna dezynfekcja sprzętu oraz pomieszczeń dla personelu
13. Regularna kontrola realizacji PROCEDUR przez kadrę managerską
14. Dostawa zaopatrzenia tylko ze sprawdzonych hurtowni spełniających wymagania Ministra Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego.
15. O ile tylko możliwa – 3 dniowa „kwarantanna” opakowań i produktów
16. Pranie we własnej pralni hotelowej w wysokich temperaturach
17. Przygotowywanie posiłków zgodnie z zaleceniami i pod kontrolą Sanepidu.