

#PowrotyDoPracy**Działania w zakresie zapobiegania i ograniczenia koronawirusa
w sektorze hotelarskim**

W ramach cyklu #PowrotyDoPracy przedstawiamy kolejny zestaw rekomendacji dotyczących zapobiegania i ograniczania rozpowszechniania koronawirusa, tym razem odnoszący się do pierwszych ofiar epidemii, czyli branży hotelarskiej, która z dnia na dzień straciła 100 proc. przychodów, a dotychczas stanowiła 7 proc. PKB Polski i zatrudniała ponad 700 tys. pracowników. Szybkie odmrożenie tego sektora jest zatem konieczne, szczególnie wzięwszy pod uwagę zbliżający się, kluczowy dla rentowności przedsiębiorstw hotelarskich, okres sezonu wakacyjnego. Wierzymy, że realizacja poniższych zaleceń pozwoli na przywrócenie sektora do funkcjonowania, przy jednoczesnym zapewnieniu bezpieczeństwa.

1. Montaż ochronnej przezroczystej osłony w recepcji hotelu oraz przy stanowisku concierge.
2. Każdorazowa dezynfekcja powierzchni lamy recepcyjnej/wózka bellboya. Regularna dezynfekcja drzwi obrotowych/wejściowych do hotelu oraz pozostałych powierzchni (poręczy etc.) w lobby.
3. Stosowanie przez pracowników obsługi hotelu maseczek/przyłbic ochronnych oraz rękawiczek.
4. Ograniczenie do minimum czasu Gościa przy recepcji. Każdorazowa dezynfekcja kart pokojowych (wydawanie/przyjmowanie) i terminalu płatniczego.
5. Wprowadzenie ograniczenia liczby osób oczekujących w kolejce do recepcji w lobby hotelowym. Zachowanie odpowiedniej odległości pomiędzy Gośćmi w kolejce przez zaznaczenie linii wskazujących bezpieczne odległości.
6. Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości – łatwo dostępny i widoczny dozownik w holu recepcyjnym oraz na każdym piętrze hotelu przy windach, a także przy wejściu do restauracji, części wspólnych hotelu (np. siłownia, sale konferencyjne).
7. Prowadzenie kampanii informacyjnej dla Gości dotyczącej zachowania szczególnych środków ostrożności wg zaleceń GIS i WHO (monitory w przestrzeniach wspólnych hotelu – korytarze, windy, TV w pokoju hotelowym).
8. Szczegółowa dezynfekcja i wietrzenie pokoju hotelowego, w tym wg zaleceń GIS.



9. Udostępnienie, na żądanie, w pokoju hotelowym środka dezynfekującego dla Gości oraz maseczek.
10. Zapewnienie bezpiecznej przestrzeni dla Gości oczekujących na wejście do restauracji, baru i kawiarni. Zachowanie bezpiecznych odstępów – linie wskazujące odległości.
11. Wprowadzenie odpowiednich bezpiecznych odległości między stolikami/krzesłami w restauracjach hotelowych, barach i kawiarniach.
12. Wprowadzenie ograniczeń w liczbie osób przebywających jednocześnie w restauracjach, barach i kawiarniach w hotelu. W przypadku restauracji bufetowej – rezygnacja ze standardowego bufetu na rzecz wydawania gotowych dań na tacach pod przykryciem do spożycia na miejscu w restauracji przy zachowaniu środków bezpieczeństwa (odległości między stolikami, limit liczby osób). Wprowadzenie godzin posiłków dla poszczególnych pokoi zapewniając odpowiednią bezpieczną liczbę osób.
13. Każdorazowa dezynfekcja stołów, krzeseł, innych powierzchni oraz karty menu w restauracji po każdym Gościu.
14. Stosowanie przez pracowników restauracji, barów, kawiarni maseczek/przyłbic ochronnych oraz rękawiczek.
15. Szczegółowa dezynfekcja toalet w hotelu, w tym wg zaleceń GIS.
16. Wprowadzenie ograniczenia liczby osób korzystających jednocześnie z siłowni. Regularna dezynfekcja wszystkich sprzętów oraz udostępnienie dozowników ze środkiem dezynfekującym dla Gości do odkażenia sprzętu.
17. Wprowadzenie ograniczenia liczby osób korzystających jednocześnie z kids club. Regularna dezynfekcja wszystkich zabawek oraz udostępnienie dozowników ze środkiem dezynfekującym dla opiekunów dzieci oraz animatorów. Zachowanie szczególnych środków bezpieczeństwa – brak dostępu do środków dezynfekujących przez dzieci.
18. Wprowadzenie ograniczenia liczby osób korzystających jednocześnie z basenu i saun (oraz dodatkowych szatni). Każdorazowa dezynfekcja leżaków, akcesoriów i sprzętu do pływania. Udostępnienie Gościom dozowników ze środkiem dezynfekującym na terenie stref SPA & Wellness.
19. Każdorazowa, po użyciu, dezynfekcja rowerów hotelowych udostępnianych Gościom.



20. Każdorazowa, po użyciu, dezynfekcja leżaków plażowych udostępnianych Gościom.
21. Dezynfekcja wind hotelowych.
22. Montaż ochronnej przezroczystej osłony przy stanowiskach manicure. Każdorazowa dezynfekcja foteli, blatów oraz pojemników z kosmetykami.
23. Wprowadzenie bezpiecznej odległości między stanowiskami manicure.
24. Stosowanie przez personel SPA & Wellness maseczek / przyłbic ochronnych oraz rękawiczek.
25. Wprowadzenie ograniczenia przyjmowania do gabinetu masażu jednego Gościa. Każdorazowa dezynfekcja łóżek do masażu, blatów oraz pojemników z kosmetykami.
26. Montaż ochronnej przezroczystej osłony w recepcji oraz zachowanie bezpiecznej liczby osób oczekujących w poczekalni SPA & Wellness i odległości pomiędzy nimi. Każdorazowa dezynfekcja blatów, foteli oraz kanap, menu w poczekalni.
27. Specjalistyczne wewnętrzne przeszkolenie z zachowania szczególnych środków bezpieczeństwa i ostrożności pod względem zapobiegania koronawirusowi, w tym wg zaleceń GIS, wszystkich pracowników hotelu. Prowadzenie kampanii informacyjnej dla personelu dotyczącej zachowania szczególnych środków ostrożności wg zaleceń GIS i WHO (monitory w przestrzeniach wspólnych dla pracowników).
28. Mierzenie temperatury (bezdotykowy termometr) przy przyjściu każdego pracownika do pracy, w przygotowanym do tego pomieszczeniu, w przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych oddelegowanie pracownika do domu.
29. Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla pracowników – łatwo dostępny i widoczny dozownik na zapleczu hotelu, szatniach.
30. Wprowadzenie dodatkowej dezynfekcji przestrzeni wspólnych pracowników – szatni, kuchni, pomieszczeń socjalnych oraz magazynów.
31. Reorganizacja systemu zmian pracowników w celu wprowadzenia ograniczeń w liczbie osób zaczynających zmianę jednocześnie.

#PowrotyDoPracy

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców