



„Zasady pobytu na terenie Term Szaflary w okresie pandemii koronawirusa (COVID-19) - restauracje”

W okresie pandemii koronawirusa w obiekcie Termy Szaflary wdrożone zostały nowe zasady korzystania z usług gastronomicznych, udostępnianych atrakcji oraz pobytu w hotelu w celu implementacji zasad bezpieczeństwa i higieny wynikających z obowiązujących przepisów prawa oraz wytycznych sanitarnych Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia i Ministra Rozwoju.

Niniejsze zasady skierowane są do wszystkich klientów Term Szaflary. Stanowią one uzupełnienie dotychczasowych regulaminów i regulacji obowiązujących na terenie obiektu, jednak mają pierwszeństwo w zakresie w jakim zawierałyby sprzeczne z nimi postanowienia.

Zwracamy szczególną uwagę na zakaz korzystania z naszego obiektu (w tym restauracji), przez osoby z objawami jakiegokolwiek ostrej infekcji, przede wszystkim dróg oddechowych.

Na terenie naszego obiektu obowiązkowe jest noszenie osłon ust i nosa przez wszystkich gości (maseczki można ściągnąć po zajęciu miejsca przy stoliku) oraz zasada zachowania dystansu 2 m między osobami.

Dezynfekcja rąk przy wejściu na teren obiektu jest obowiązkowa dla wszystkich klientów.

ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA KLIENTÓW

1. Prosimy wszystkich klientów o zwrócenie szczególnej uwagę na:
 - Dyscyplinę utrzymania 2-metrowej odległości pomiędzy osobami stojącymi w kolejce, poprzez zastosowanie widocznych wskazówek (np. naklejki na podłodze lub stojące znaki).
 - Obowiązkową dezynfekcję rąk przez klientów przy wejściu na teren lokalu.
 - Regularne korzystanie z udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali jadalnej (przy punktach składania zamówień/kasowych) oraz przy wyjściu z toalet.
 - Przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku, w celu zwiększenia bezpieczeństwa i dystansu między gośćmi konieczna jest redukcja osób przy stole o 20% względem standardowego usadzenia - prosimy przestrzegać wskazanego przez obsługę sposobu usadzania gości zarówno co do ilości jak i sposobu po obu stronach stołu tak, aby goście nie siedzieli vis a vis siebie.
 - W toaletach wywieszono zostały instrukcje dotyczące mycia rąk, dezynfekcji rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki – uprzejmie prosimy o stosowanie się do wskazanych w nich zasad.
3. W ramach Państwa możliwości prosimy o dokonywanie płatności w formie bezgotówkowej.

2. Dla Państwa bezpieczeństwa wprowadziliśmy w szczególności następujące środki służące zwiększeniu higieny i ochronię zdrowia:
 - Wyłączyliśmy z użycia suszarki nadmuchowe (prosimy o stosowanie w łazienkach papieru do wycierania rąk).
 - Wyznaczyliśmy na podłodze strefy zapewniające zachowanie odpowiednich odległości między gośćmi (zachowanie odległości nie dotyczy rodzin lub osób pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym), uwzględniając ogródki zewnętrzne - prosimy o stosowanie się do oznaczeń.
 - Odległość między blatami stolików (od ich brzegów) wynosi min. 2 m, zaś 1 m w przypadku oddzielenia stolików przegrodami o wysokości minimum 1 m (ponad blat stolika).
 - Wdrożyliśmy zasadę wyraźnego, trudno usuwalnego oznaczenia wyłączonych stolików i opracowaliśmy bezpieczny plan sali na czas epidemii.
 - Wyznaczyliśmy bezpieczne strefy na zewnątrz dla gości oczekujących na wejście – prosimy wszystkich klientów o stosowanie się do oznaczeń i oczekiwanie na doprowadzanie do konkretnego wolnego stolika przez pracownika obsługi.
3. Prowadzimy regularną dezynfekcję:
 - Każdorazowo dezynfekujemy stolik po zakończeniu obsługi gości lokalu gastronomicznego, a po zakończonej dezynfekcji stolik oznaczamy napisem: „zdezynfekowano”.
 - Dezynfekujemy powierzchnie wspólne, z którymi stykają się klienci (z wyłączeniem podłogi) minimum co 15 minut.
 - Regularnie wietrzymy pomieszczenia restauracyjne.
4. Przestrzenie samoobsługowe (bary sałatkowe, stoliki z ciastami, tzw. "wiejskie stoły", dozowniki do samodzielnego nalewania napojów, bufety, bary, bary kawowe, chłodnie z lodami, stoły z tzw. live cooking (gotowanie na żywo)) udostępniane są klientom jednak ich obsługa prowadzona jest przez wyznaczonych pracowników.
5. Ze względów higienicznych usunęliśmy ze stołów i obszaru sali jadalnej wszelkie dodatki (np. cukier, jednorazowe sztuczki, wazoniki, serwetniki), które wydawane będą bezpośrednio do zamówienia przez obsługę.
6. Usługa na miejscu prowadzona jest z zachowaniem zasad:
 - przynoszenia zamówień na tacach, które są myte i dezynfekowane po każdorazowym użyciu (dostarczenie do stolika nie dotyczy food court albo przypadków, kiedy restauracja nie udostępnia sama stolików).

PROCEDURY POSTĘPOWANIA W PRZYPADKU PODEJRZENIA U UŻYTKOWNIKA ZAKAŻENIA KORONAWIRUSEM

1. W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby, jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, klient nie zostanie wpuszczony na teren lokalu (odmowa wstępu może objąć również osoby mu towarzyszące które poruszały się tym samym środkiem transportu). Osoby takie zostaną poinstruowane o koniecznym jak najszybszym zgłoszeniu się do najbliższego oddziału zakaźnego celem konsultacji z lekarzem, poprzez udanie się tam transportem własnym lub powiadomienie 999 albo 112.
2. Incydent zgłaszany jest do kierownictwa obiektu, co umożliwi obsłudze ustalenie obszaru, w którym poruszała się i przebywała dana osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty, itp.).
3. Ustalana jest również lista pracowników oraz użytkowników, o ile to możliwe, obecnych w tym samym czasie w obiekcie, którzy mieli kontakt z zakażonym i osobom tym przekazuje się zalecenia stosowania się do wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dostępnych na stronie gov.pl/web/koronawirus/ oraz gis.gov.pl.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W związku z zagrożeniem wirusem COVID – 19 na terenie Term Szaflary mogą zostać zawieszane lub ograniczone usługi, które zwiększałyby zagrożenie gości oraz personelu hotelu /basenów/restauracji. Informacja o aktualnie obowiązujących dodatkowych obostrzeniach dostępna jest w recepcji Term Szaflary jak również uzyskać można ją kontaktując się z nami telefonicznie dzwoniąc na numer 721 100 800.
2. Uprzejmie informujemy, że w naszym obiekcie stosuje się również właściwe procedury zapewnienia bezpieczeństwa pracowników oraz właściwe procedury zapobiegawcze w razie podejrzenia zakażenia koronawirusem pracownika (dostępne na: <https://www.gov.pl/web/rozwoj/gastronomia>).
3. Osoby nie przestrzegające obowiązujących na terenie Term Szaflary zasad i regulaminów mogą zostać poproszone o natychmiastowe opuszczenie naszego obiektu.
4. Niniejsze zasady podlegają aktualizacji zgodnej ze zmianami wytycznych właściwych organów Państwowych i przepisów prawa.

Szczegółowe wytyczne i zasady funkcjonowania hotelu znajdują się również na stronie <https://gis.gov.pl> oraz <https://www.gov.pl/web/rozwoj/gastronomia>