

# SAFETY FIRST

## PROTOCOL SARS-CoV-2



Siguranța dumneavoastră și a angajaților noștri este de o importanță extremă pentru noi, de aceea am luat măsuri suplimentare pentru a ne asigura că aveți o ședere plăcută și sigură.

În acest sens, vă prezentăm măsurile implementate în Hotelul CARDINAL Satu Mare

Măsurile implementate au la bază legislația în vigoare, indicațiile emise de OMS (World Health Organisation) și vor fi îmbunătățite în permanență, în funcție de evoluția medicală, recomandările legale și cerințele oaspeților.

### **CE FAC CLIENȚII**

#### **Reguli pentru oaspeții noștri**

- Dezinfectați mâinile la intrarea și ieșirea din hotel, în acest sens am dotat cu dozatoare cu dezinfectant specific toate aceste spații.
- La intrarea în hotel există covoare cu soluții dezinfectante, vă rugăm să le folosiți pentru dezinfectarea încălțămintei.
- Purtați mască de protecție în spațiile publice din hotel.
- Vă rugăm să respectați distanțarea socială față de membrii echipei Hotelului CARDINAL. În lobby există marcaje pe pardoseală în acest sens.
- Vă rugăm să respectați distanțarea socială față de ceilalți clienți ai hotelului.
- Pentru siguranța dumneavoastră, a celorlalți oaspeți dar și a echipei noastre, vă informăm că procedura de check-in include și verificarea temperaturii dvs. cu echipament atestat. Vă rugăm să acceptați această procedură.
- Procedura de check-in, respectiv completarea și semnarea documentelor se efectuează folosind pixul personal sau pixurile puse la dispoziție de hotel, păstrând o distanță de min 2 m față de recepționar.
- La check-out cheile de acces în cameră se lasă în cosul special amenajat și marcat în acest sens la recepție.
- Pentru rezervările în avans recomandăm plata serviciilor online sau prin virament bancar. Pentru achitarea serviciilor la recepție recomandăm plata cu cardul.
- Vă rugăm să respectați marcajele și reconfigurarea mobilierului din zonele publice pentru a facilita păstrarea distanțării sociale.
- Vă recomandăm să rămâneți în cameră și să anunțați recepția în cazul în care nu vă simțiți bine.

### **Ce facem noi?**

#### **Reguli pentru Hotelul CARDINAL**

##### **In spațiile publice:**

- Am restricționat pe o perioadă nedeterminată serviciile suplimentare cazării (restaurant, săli de conferință, business corner), cu scopul de a limita deplasările oaspeților în incinta hotelului.
- Am realizat marcaje pe pardoseală pentru delimitarea unor trasee conforme cu regulile de distanțare socială.
- Am amenajat covorașe dezinfectante la intrarea în hotel.
- Pentru diminuarea contactului cu recepționarul am instalat ecrane de plexiglas pe desk-ul Recepției.

# SAFETY FIRST

## PROTOCOL SARS-CoV-2



- Echipa din recepție este dotată cu echipament de protecție care cuprinde mănuși și mască.
- La recepție există o trusa medicală dotată conform reglementărilor legale, trusa completată suplimentar față de dotarea standard cu: dezinfectant, măști pentru față, mănuși de unică folosință, sort de protecție de unică folosință, halat medical lung, sac de unică folosință pentru deseuri.

- Curățarea și dezinfectarea zonelor publice se face de către personalul specializat instruit conform reglementărilor emise de Ministerul Sănătății.
- Acordăm o atenție deosebită igienizării tuturor punctelor de contact publice: ușă acces hotel, zona recepției, aparate POS, butoane lift, clanțe, balustrade, mânere, robineti, întrerupătoare.
- Am crescut frecvența de intervenție în zonele publice folosind soluții dezinfectante și antibacteriene autorizate.
- În spațiile toaletelor publice se vor menține aceleași măsuri ca și în celelalte spații publice.
- Toate spațiile se aerisesc ori de câte ori este nevoie.

### **In camere:**

- Am actualizat procedura de curățenie în camerele de hotel și am fost nevoiți să scoatem din camere elementele cu risc de contaminare și greu de dezinfectat.
- Am actualizat check-listul de curățenie în conformitate cu reglementările Ministerului Sănătății, astfel timpul de curățenie și dezinfectare a unei camere s-a marit.
- Angajații vor purta uniformă completă și echipamentul de protecție (mască, mănuși) pe toată durata operațiunilor de curățenie.
- Am scos toate materiale informative și publicitare din camere (guest directory, notes, pix, pliante, liste prețuri) și am sintetizat informația strict necesară în formate gen QR care permit o bună informare.
- Micul dejun îl asigurăm în regim toGO sau pe terasa hotelului, conform variantelor disponibile și prezentate în recepție sau prin sistemele de informare cu cod QR.
- Cina sau alte mese le asigurăm în regim SELF SERVICE / FOOD ORDER / COMANDA PERSONALĂ putând fi servite pe terasa hotelului,
- Paharele de sticlă din camere sunt dezinfectate și protejate în folie de plastic de unică folosință.
- Am scos periile de haine din camere.
- Telecomenzile pentru TV și pentru aer condiționat sunt dezinfectate, conform procedurii de curățenie a camerei.
- Am schimbat procedura de curățenie și dezinfectare a camerelor de hotel după fiecare oaspete. Camerele eliberate intră în tratament de igienizare și dezinfectare corespunzătoare noilor proceduri interne, reintrând în circuitul de cazare la o distanță de minim 24 de ore de la eliberare.
- Camerele eliberate intră în tratament de dezinfectare cu ajutorul lampilor UV. Periodic procedăm și la dezinfectarea prin pulverizare pentru dezinfectarea aeromicroflorei și a suprafețelor prin dispersia dezinfectantului sub formă de ceață.
- Am schimbat procedura de strângere a lenjeriei și prosoapelor astfel încât să se evite scuturarea acestora. Sacii se desfac doar în spălătorie, în momentul predării pentru operațiunea de spălare.

# SAFETY FIRST

## PROTOCOL SARS-CoV-2



- Prin spălare și uscare la temperaturi ridicate, apoi călcare, asigurăm dezinfectarea lenjeriei, prosoapelor și halatelor din camere. Sunt folosiți detergenți și dezinfectanți profesionali, certificați de Ministerul Sănătății.
- Toate suprafețele din camere se curăță, se șterg și se dezinfectează cu produse profesionale, certificate de Ministerul Sănătății.

- Lavetele de curățenie sunt de culori diferite, în funcție de fiecare operațiune la care sunt folosite. La sfârșitul zilei lavetele se spală și se dezinfectează.
- Căruciorul cameristei și toate ustensilele folosite vor fi dezinfectate la sfârșitul programului de lucru și vor fi închise în oficiu.
- În procesul de dezinfectare a camerei acordăm o atenție deosebită clanțelor, mânerelor, întrerupătoarelor, prizelor, tastaturii telefonului, telecomenzilor, seifului, corpurilor de iluminat accesibile (veioză, etc), tuturor suprafețelor plane, materialelor informative de tip QR din cameră.
- Băile sunt curățate și dezinfectate cu produse profesionale certificate de Ministerul Sănătății.
- Curățăm frecvent filtrele de la aparatele de aer condiționat și ventiloconvectoare conform noului program stabilit de departamentul tehnic.
- Spălarea – Salesianer oferă garanția igienei. Pentru mai multe detalii studiați message popup, QR code sau materialul de la recepție.

### ***In restaurant si bucatarie:***

- Am actualizat Sistemul de Management al Siguranței Alimentare și respectăm programele care includ bune practici de igienă, curățare și sanitație, zonarea spațiilor de prelucrare, controlul furnizorilor, depozitarea, distribuția și transportul, igiena personalului și evaluarea capacității de lucru, toate condițiile de bază și activitățile necesare pentru a menține un mediu igienic pentru procesarea alimentelor.
- Asigurăm serviciul de mic dejun în regim room service, sau pe terasa hotelului. Lista de preparate și prețurile se află în camera dumneavoastră, la recepție sau restaurant, în format QR. La cerere, pot fi oferite meniuri în format clasic, dezinfectate.
- Folosim ambalaje de unică folosință pentru servirea mesei la cameră, cu scopul de a reduce cât mai mult contactul uman și a evita contaminarea. La cerere pot fi oferite vase și tacamuri clasice.
- Am schimbat procedurile de servire la cameră pentru a respecta reglementările de igienă și siguranță.
- Am limitat numărul de angajați care intră în contact cu preparatele servite oaspeților.
- Am actualizat procedurile de recepție a mărfii, astfel:
  - furnizorii și angajații care se ocupă cu livrările / recepția mărfurilor poartă echipament de protecție;
  - recepția marfurilor se face pe un traseu clar stabilit, evitându-se intersectarea cu clienții.
  - aprovizionarea secțiilor de producție se face pe trasee care respectă normele HACCP (hazard analysis critical control point).
  - dezinfectăm ambalajele prin pulverizare cu soluție dezinfectantă înainte de mutarea în spațiul de depozitare.
- Toate produsele noastre sunt achiziționate de la furnizori acreditați, care prezintă certificate de conformitate. Suntem foarte atenți la trasabilitatea marfurilor.

# SAFETY FIRST

## PROTOCOL SARS-CoV-2



- Am actualizat procedurile de lucru și am crescut frecvența spălării și dezinfectării mâinilor în toate procesele de lucru: procesare, prelucrare și comercializarea alimentelor.
- Există covorașe dezinfectante la intrarea în toate spațiile de producție și de depozitare a marfurilor.

• Serviciul tehnic și de întreținere din cadrul Hotelului CARDINAL monitorizează atent toate echipamentele și utilajele din dotare, pentru a asigura o corectă funcționare a acestora: mașinile de spălat vase; echipamentele din bucătărie, echipamentele din spălătorie, echipamentele de producere și distribuție a apei calde, starea sistemelor de ventilație și climatizare, curățarea filtrelor de aer, funcționarea optimă a dispozitivelor cu substanță dezinfectantă, etc.

• Asigurăm curățarea și dezinfectarea zilnică a echipamentului de lucru la temperaturi de 60-90 grade.

### **MĂSURI (reguli) PENTRU ANGAJAȚI**

• Echipa noastră este instruită pentru aplicarea riguroasă a tuturor măsurilor legale interne privind prevenția COVID-19. Fiecare angajat este informat în detaliu cu privire la măsurile de pregătire și prevenire esențiale. Instrucțiunile de operare sunt îmbunătățite în permanență.

• Accesul în hotel pentru angajați se face prin zonele destinate acestui scop, îndeplinind procedura de control pentru această perioadă: măsurarea temperaturii și completarea formularului aferent, dezinfectarea mâinilor și încălțăminte de exterior, triajul observational (verificăm dacă sunt semne de tuse, strănut, rinoree, febră)

• Am actualizat echipamentul de lucru pentru echipa noastră, astfel, angajații au primit în uniformă standard mănuși și mască de protecție

• Asigurăm tuturor angajaților dezinfectant pentru mâini.

• Am actualizat procedurile interne de lucru și am crescut frecvența spălării pe mâini și dezinfectării spațiilor și ustensilelor în timpul proceselor de lucru (atât în bucătărie, servire, curățenie și recepție).

• Acordăm atenție dezinfectării mânerelor, balustradelor, întrerupătoarelor etc. în zonele auxiliare destinate angajaților, inclusiv vestiare.

• Am eficientizat fluxurile interne pentru a limita deplasările în incintă și minimaliza contactele cu colegii, păstrând distanțarea socială.

• Am restricționat / limitat semnificativ contactul fizic între angajații Hotelului Central și oaspeți.

• Curățarea și dezinfectarea zilnică a echipamentului de lucru la temperaturi de 60 – 90 de grade, în funcție de material.

• Echipamentele de protecție folosite se aruncă respectând regulile de colectare în recipient de unică folosință, apoi în tomberoane speciale. Tomberoanele sunt spălate și dezinfectate după colectarea deșeurilor de către firme specializate.

***Va așteptăm cu responsabilitate, disponibilitate și grijă pentru sănătatea Dumneavoastră!***