



# Bezpieczny wypoczynek w obiektach Grupy Polskiego Holdingu Hotelowego

*#BezpiecznyGośćPHH #PoczujSięBezpieczniePHH*





Szanowni Państwo,  
niezmiernie się cieszę, że ponownie będziemy mogli powitać Was w obiektach Grupy Polskiego Holdingu Hotelowego. Ostatni czas był dla nas wyjątkowo intensywny. Nie tylko wspieraliśmy lekarzy walczących z COVID-19, ale również opracowaliśmy szereg procedur, które mają uczynić Państwa pobyt w naszych obiektach w pełni bezpiecznym. Zachęcam do zapoznania się z niniejszym dokumentem, który podsumowuje wprowadzone środki bezpieczeństwa.

**Gheorghe Marian Cristescu**  
prezes Zarządu  
Polskiego Holdingu Hotelowego





## DOSTĘP DO OBIEKTU

- na teren obiektu, poza częścią gastronomiczną, mają wstęp wyłącznie Goście, pracownicy i dostawcy
- Goście, dostawcy i pracownicy mają obowiązek zdezynfekować ręce po wejściu na teren obiektu



## BEZPIECZNE ROZWIĄZANIA TECHNOLOGICZNE

- regularnie wymieniamy, czyścimy i dezynfekujemy filtry w wentylatorach i klimatyzatorach
- posiadamy system wentylacji z wymiennikami krzyżowymi



## OPIEKA MEDYCZNA

- w obiekcie dostępny jest numer do lekarza pierwszego kontaktu
- recepcja dysponuje numerami telefonów do najbliższej stacji sanitarno - epidemiologicznej
- personel jest przeszkolony z zasad bezpieczeństwa w przypadku pojawienia się zagrożenia zdrowia
- na życzenie Gości, na recepcji dostępny jest pakiet z podstawowymi środkami ochronnymi (maska, rękawiczki)



## BEZPIECZNI GOŚCIE I PRACOWNICY

- zachęcamy Gości do regularnego mycia rąk mydłem zgodnie z instrukcjami dostępnymi w łazienkach w przestrzeniach publicznych
- zachęcamy do kontaktu telefonicznego lub korzystania z innych kanałów komunikacji z naszymi pracownikami oraz unikanie kontaktu bezpośredniego tam gdzie jest to możliwe
- zachęcamy Gości do utrzymywania bezpiecznych odległości w kontaktach bezpośrednich
- w łazienkach i przestrzeniach ogólnych, recepcjach i restauracjach umieszczone są płyny do dezynfekcji rąk
- dostosowaliśmy system pracy naszych pracowników tak aby mieli oni możliwość zachowania bezpiecznego odstępu. Dbamy również o podział zmian pracy.
- nasze zespoły są przeszkolone z zakresu zachowania standardów sanitarnych
- zachęcamy gości do zdalnego meldunku przez elektroniczne kanały komunikacji





## BEZPIECZNE WNĘTRZA

### RECEPCJA

- przy stanowisku recepcyjnym może przebywać tylko 1 Gość
- wyznaczyliśmy miejsca do zatrzymania się osób oczekujących na obsługę recepcji w odległościach co 2 metry
- recepcja obsługuje Gości w jednorazowych rękawiczkach i jest oddzielona od gościa ścianką plexi
- dezynfekujemy ladę recepcyjną oraz wózki bagażowe po każdym Gościu
- przy stanowisku recepcyjnym znajdują się płyny do dezynfekcji rąk – dezynfekcja rąk przed wypełnieniem karty meldunkowej jest obowiązkowa
- zachęcamy Gości do rozliczeń bezgotówkowych. Goście sami obsługują terminale płatnicze, które po każdym użyciu są dezynfekowane

### POKOJE

- każdy pokój jest generalnie sprzątnięty, a wszystkie powierzchnie takie jak blat, kran, sedes, biurko, klamki, włączniki, sterowniki klimatyzacji, uchwyty do szaf, aparat telefoniczny, pilot do telewizora są dezynfekowane specjalnymi środkami odkażającymi
- pracownicy działu housekeepingu wyposażeni są w maski oraz jednorazowe rękawiczki. Po sprzątnięciu pokoju osoba sprzątająca zdejmuje rękawiczki, dezynfekuje ręce i w nowych wprowadza do pokoju czyste rzeczy takie jak ręczniki, szlafroki, pościel
- pościel i ręczniki są prane zgodnie z zasadami reżimu sanitarnego – zawsze w temperaturze powyżej 60 stopni Celsjusza i przy użyciu profesjonalnych środków chemicznych do prania
- w trosce o nasze wspólne bezpieczeństwo, sprzątanie Państwa pokoju w trakcie pobytu odbywać się będzie na Państwa wyraźne życzenie

### RESTAURACJA

- przed wejściem do restauracji znajdują się środki do dezynfekcji rąk
- stosujemy bezpieczną odległość pomiędzy stolikami
- przyprawy i cukier są donoszone do stolika na zamówienie
- dezynfekujemy stoliki w restauracjach po każdym Gościu
- regularnie dezynfekujemy przestrzenie wspólne z którymi stykają się Goście
- zachęcamy Gości do rozliczeń bezgotówkowych





## BEZPIECZNE WNĘTRZA

### BAR I KAWIARNIA

- przed wejściem do baru / kawiarni znajdują się środki do dezynfekcji rąk
- stosujemy bezpieczną odległość pomiędzy stolikami
- dezynfekujemy stoliki w barze / kawiarni po każdym Gościu
- zachęcamy Gości do rozliczeń bezgotówkowych

### PRZESTRZEŃ KONFERENCYJNA

- przed salami umieszczone są środki do dezynfekcji rąk
- po zakończonym spotkaniu sale są wietrzone, a sprzęt - taki jak, rzutnik, laptop, włączniki, sterowniki, klamki - dezynfekowane
- krzesła konferencyjne ustawiane są z zachowaniem bezpiecznej odległości 2 metrów

### PRZESTRZENIE WSPÓLNE

- w łazienkach i przestrzeniach ogólnych umieszczone są mydła antybakteryjne i płyny do dezynfekcji rąk
- w ciągu dnia co godzinę dezynfekujemy klamki, poręcze na klatkach schodowych i panele sterujące w windach
- wszystkie windy są codziennie dezynfekowane
- przestrzenie są czyszczone przez personel wyposażony w jednorazowe rękawiczki i maski ochronne, które są regularnie wymieniane
- ograniczamy liczbę osób przebywających jednocześnie w powierzchniach wspólnych
- zmieniliśmy ustawienie mebli w taki sposób aby umożliwić zachowanie dystansu społecznego gościom





# Safe stay at the properties of Polish Hotel Holding Capital Group

*#SafeGuestPHH #FeelSafePHH*





*Dear Guests,*

*I am delighted to have the opportunity to welcome you back at the properties of Polish Hotel Holding Capital Group.*

*The recent period has been extremely demanding. Not only have we offered support to frontline medical staff battling COVID-19, but we also developed new standards and protocols to ensure enhanced safety for our guests.*

*I kindly encourage you to familiarize with this document summarizing the health and safety precautions that we have introduced.*

**Gheorghe Marian Cristescu**

**CEO of Polish Hotel Holding Capital Group**



Safe stay at the properties  
of Polish Hotel Holding Capital Group

**#SafeGuestPHH**  
**#FeelSafePHH**



## ACCESS TO FACILITIES

- Only guests, employees and suppliers have access to facilities (except the food area).
- All guests, employees and suppliers shall use sanitizer when entering the facility.



## SAFE TECHNOLOGICAL SOLUTIONS

- Fan and air conditioner filters are regularly replaced, cleaned and sanitized.
- Our ventilation systems contain cross-flow heat exchangers.



## HEALTHCARE

- We provide a phone number to primary care physician.
- Front desk provides phone numbers to the closest sanitary and epidemiological station.
- Our employees have received health and safety protocol trainings in case of a health threat.
- Basic personal protective equipment, such as masks and gloves, is available at the front desk upon request.



## SAFE GUESTS AND EMPLOYEES

- We encourage guests to frequent hand washing with soap and water following the guidelines available in public bathrooms located in common areas.
- We encourage guests to reduce direct contact with our employees whenever applicable. A phone call or other means of communication are encouraged.
- We encourage guests to practice physical distancing and reducing person-to-person contact.
- We provide hand sanitizers in public bathrooms, common areas, front desks and restaurants.
- Our work system has been changed in order to help our employees practice social distancing. Working hours have been divided into shifts.
- Our employees have received sanitary regimen trainings.
- We encourage our guests to remote check-in using electronic communication channels.







## SAFE PROPERTIES

### FRONT DESK

- Only 1 guest may be handled at the front desk.
- All areas where guests queue have been clearly marked to maintain the 2-metre physical distancing rule.
- Front desk agents are wearing disposable gloves and the front desk is separated from the guests with a plexiglass partition.
- Front desk check-in counters and luggage carts are disinfected after each guest.
- We provide hand sanitizers at the front desk - hand sanitation prior to filling in a registration card is obligatory.
- We encourage guests to contactless payment processes. Guests use payment terminals, if needed. Payment terminals are disinfected after each use.

### ROOMS

- Rooms are thoroughly cleaned and all surfaces such as tables, toilet seats, desks, door and furniture handles, light switches, in-room control panels, telephones and television remote controls are disinfected with special cleaning products.
- Housekeeping staff is equipped with masks and disposable gloves. After cleaning a room staff member removes the gloves, sanitizes their hands and puts on new gloves to bring clean towels, bath robes, linen etc.
- Linen and towels are washed in accordance with sanitary regimen guidelines – using hot water setting over 60 degrees Celsius and professional laundry detergents.
- For safety reasons, the frequency of room cleaning will depend on guests requirements.

### RESTAURANT

- Hand sanitizers are available in the entrance area to the restaurant.
- We guarantee a safe distance between the tables.
- Spices and sugar are delivered to the table on request.
- We disinfect the tables in the restaurants after each guest.
- We regularly disinfect common areas.
- We encourage restaurant guests to contactless payment processes.





## SAFE PROPERTIES

### BAR AND CAFETERIA

- Hand sanitizers are available in the entrance area to the bar/cafeteria.
- We guarantee a safe distance between the tables.
- We disinfect the tables in the bar/cafeteria after each guest.
- We encourage guests to contactless payment processes.

### CONFERENCE AREAS

- We placed hand sanitizers in front of the meeting rooms.
- We ventilate the rooms after each meeting.
- After each meeting we disinfect the projector, laptop, switches, controllers and handles.
- We set the chairs at a distance of 2 meters from each other.

### COMMON AREAS

- Antibacterial soaps and hand sanitizers are available in public bathrooms and common areas.
- Door handles, stair handrails and elevator button panels are disinfected every hour.
- Elevators are disinfected frequently throughout the day.
- Housekeeping staff is equipped with disposable gloves and masks which are changed at regular intervals.
- We reduce the number of guests and employees at the common areas.
- We reconfigured lobby furniture and other public seating areas to promote social distancing.

