

Dragi oaspeti,

La **VORONET BLUE** am adoptat si implementat un set de reguli si masuri in concordanta cu situatia actuala, care se refera la prevenirea raspandirii si combaterii noului coronavirus. (SARS COV 2).

1. REGULI PENTRU OASPETII NOSTRI

CURATENIA SI SIGURANTA OASPETILOR NOSTRI A REPREZENTAT MEREU O PRIORITATEA PENTRU NOI!

Voronet Blue respecta standardele si protocoalele inalte de curatenie pentru confortul Dumnevoastra. In conditiile prezente, procedurile noastre de curateni sunt crescute si imbunatatite, pentru a include si mai multe masuri de curatenie si igienizare preventive, garantand linistea sufleteasca a oaspetilor nostri, atunci cand se bucura de vacanta. In prezent, am introdus ca masura sporita pentru igienizarea camerelor dupa curatarea lor dar si a spatiilor comune- folosirea **GENERATORULUI DE OZON**, care pe langa imbunatatirea calitatii aerului, are menirea de a distruge bacterii, virusi si microorganisme, ozonul fiind cel mai puternic dezinfectant natural.

PENTRU AMINTIRI FRUMOASE SI VACANTE REUSITE, OASPETII NOSTRI VOR FI INTAMPINATI CU OSPITALITATE DE CATRE PERSONALUL ANGAJAT AL PENSIUNII VORONET BLUE!

PROCEDURA DE CHECK-IN/ LA SOSIRE IN MOMENTUL CAZARII

Pentru siguranța dumneavoastră, a celorlalți oaspeți dar și a echipei noastre, vă informăm că procedura de check-in include urmatoarele:

- verificarea temperaturii dvs. cu echipament atestat. Vă rugăm să acceptați această procedură. Temperatura nu trebuie sa depaseasca 37.3 grade. Temperaturile ce depasesc 37.3 grade vor fi considerate neconforme in concordanta cu legislatia actuala in vigoare si procedura de masurare a temperaturii se repeta dupa 10 minute. Daca temperatura este din nou mai mare de 37.3 grade, nu putem onora cazarea, si avansul se pierde.
- Veti fi rugat **sa va dezinfectati mainile si sa purtati masca de protectie in toate spatiile publice din pensiune.**
- Vă rugăm să respectați distanțarea socială față de membrii echipei VORONET BLUE dar si fata de ceilalti oaspeti ai locatiei de 2 m. În receptie si in zona de servire a meselor există marcaje pe pardoseală în acest sens.
- Procedura de check-in, respectiv completarea și semnarea documentelor cu pixul personal sau pixurile puse la dispoziție de receptioner păstrând o distanță de min 2 metri față de acesta.
- La check-out, cheia si cardul pentru controlul iluminatului în cameră se lasă în containerul special amenajat și marcat în acest sens la recepție.
- Receptia si zona de intrare vor fi curatate si igienizate la 3 ore sau ori de cate ori este cazul.
- Vă recomandăm să rămâneți în cameră și să anunțați recepția în cazul în care nu vă simțiți bine. In cazul suspiciunii cu Covid -19 a unui turist, acesta va fi izolat obligatoriu in camera in care a fost cazat, pana la sosirea autoritatilor sanitare iar apartinatorii, respectiv familia, va fi cazata in alta camera.

- În situația unei defecțiuni tehnice sau la apariția caméristei, vă rugăm să părăsiți camera pentru a evita contactul cu angajatul trimis să remedieze deficiența.

2. REGULI PENTRU ANGAJAȚII PENSIUNII VORONET BLUE

- Asigurăm tuturor angajaților dezinfectant pentru mâini, masti, manusi, viziere.
- Fiecarui angajat i se masoara temperatura la intrarea in tura.
- 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 restricționat / limitat semnificativ contactul fizic între angajații pensiunii VORONET BLUE și oaspeți.
- Echipa noastră este instruită pentru aplicarea riguroasă a tuturor măsurilor legale interne privind prevenția COVID-19.
- Folosim doar produse profesionale, biocide și certificate de Ministerul Sănătății, care asigură prevenirea răspândirii virusului. Am actualizat echipamentul de lucru pentru echipa noastră, toți angajații primind în uniforma standard mănuși și mască de protecție, vizieră (după caz).
- Echipamentele de protecție folosite se aruncă respectând regulile de colectare în recipiente speciale.
- Întreg personalul urmărește în permanență practicile de distanțare socială și aplicarea măsurilor sanitare în toate spațiile publice ale locației.

3. REGULI APLICATE ÎN SPAȚIILE PUBLICE

- Am montat dispensere cu dezinfectant acționate cu ajutorul senzorului /pedalei în întreaga locație.
- Am realizat marcaje pe pardoseală pentru delimitarea distanței conforme cu regulile de distanțare socială.
- Echipa din recepție este dotată cu echipament de protecție care cuprinde mănuși, mască, dezinfectant, pungi pentru deșeuri și termometru cu infraroșu pentru măsurarea temperaturii.
- Pentru diminuarea contactului cu recepționerul am instalat ecrane de plexiglas pe desk-ul recepției.
- Curățarea și dezinfectarea zonelor publice se face la interval de 3 ore, cu ajutorul produselor biocide avizate de Ministerul Sănătății. Se dezinfectează toate punctele de contact publice: ușă + clante acces locație, zona recepției, aparate POS, calculatoare, case de marcat, robinete băi comune, balustarda hol acces.
- Am eliminat materialele informative din zona recepției și lobby bar.
- Locurile de joacă se dezinfectează zilnic. Am montat dozator cu dezinfectant în cadrul locului de joacă exterior pentru igienizarea mâinilor celor mici și nu numai.
- Aparatura din sala de jocuri și mobilierul vor fi dezinfectate odată la 3 ore.
- Băile comune se vor igieniza din ora în ora.

4. REGULI APLICATE IN ZONA SPA

- In zona de SPA, sezloungurile vor fi amplasate respectand regulile de distantare sociale si se vor dezinfecta in fiecare dimineata, sau dupa fiecare oaspete.
- Filtrele instalatiei de la piscine se curata zilnic.
- Dezinfectarea apei din piscina si jacuzzi se face cu ajutorul unui Clorinator Innwater de apa sarata, integrat in instalatia de purificare si filtrare a apei iar reglarea nivelului de clor si a PH-ului, realizandu-se in mod automat si computerizat. Toate valorile referitoare la concentratiile dezinfectantului din apa, a ph-ului si temperatura apei se trec in registre speciale conform legislatiei in vigoare.
- Sauna umeda se curata cu produse profesionale de curatenie si se dezinfecteaza cu dezinfectante biocide.
- Sauna uscata de dezinfecteaza cu apa oxigenata concentratie 3%, conform recomandarilor autoritatilor din domeniu.
- In ciubarul exterior cu apa sarata, accesul va fi doar pentru membrii unei singure familii, timp de minute 15.
- In sala de masaj, se folosesc substante dezinfectante pentru masa de masaj iar maseurul are la dispozitie dezinfectant.
- Prosoapele folosite in procedurile de masaj sunt sterilizate prin temperaturi inalte in aparatul special de sterilizare.

5. REGULI APLICATE ÎN CAMERE

- Cameristele vor purta uniforma complete si echipamente de protectie(manusi unica folosinta, viziera si masti).
- Au fost eliminate din camere toate materialele informative(gen mape cu materiale informative), pt. a elimina riscul de contaminare si pt a permite o igienizare sigura.
- Paharele de sticlă au fost înlocuite cu pahare de unică folosință împachetate in pungi sterile (masura adoptata temporar, pana la ridicarea tuturor restrictiilor).
- Am eliminat pe o perioada determinata bauturile din minibar, pt a evita riscul de contaminarea cu noul coronavirus. Se pot achizitiona bauturi de la bar.
- Am scos materialele de igiena personala din bai (casti de par, buretel de silicon papuci, trusa demachiere si trusa de cusut) si periile de haine din dulapuri(masura temporara pana la ridicarea tuturor restrictiilor). Acestea se pot aduce in camera de catre camerista, la cerere, prin anuntarea la receptie.
- Telecomanda pentru TV va fi infoliata in punga sterila după fiecare oaspete.
- Camerele eliberate intră în procedura standard de curatare de igienizare a spatiului cu ajutorul GENERATORULUI DE OZON.
- Am schimbat procedura de strângere a lenjeriei și prosoapelor astfel încât să se evite scuturarea acestora. Lenjeria și prosoapele din fiecare cameră se depozitează în saci textili separați, se strang bine cu snururi si se depoziteaza intr-o camera pana vine serviciul de spalatorie autorizat sa le ridice. Sacii se desfac doar în spălătorie, în momentul introducerii în mașina de spălat.

- Prin spălare și uscare la temperaturi ridicate, apoi călcare se asigura dezinfectarea lenjeriei, prosoapelor și halatelor din camere. Se folosesc doar detergenți și dezinfectanți profesionali, avizati de Ministerul Sanatatii.
- Spălarea se va face la minim 60 de grade.
- Procesul de uscare (60-70 de grade) și călcarea vor definitiva dezinfectarea.
- Sacii textili rezultați după golirea lenjeriei și a prosoapelor se spala la minim 60 grade pt dezinfectare in cadrul spalatoriei autorizate sanitar.
- Toate suprafețele din camere se curăță, se șterg și se dezinfectează cu produse profesionale biocide, avizate de Ministerul Sanatatii. Lavetele și cârpele de curățenie se schimbă după fiecare cameră curățată. Acestea se colectează într-un recipient special pentru a fi curățate și dezinfectate la sfârșitul zilei, cand se pun într-o soluție cu clor, apoi se spală și se uscă în uscător la 70 grade.
- În procesul de dezinfectare a camerei acordăm o atenție deosebită clanțelor, mânerelor, întrerupătoarelor, prizelor, telecomenzii , tuturor suprafețelor plane. Băile sunt curățate și apoi dezinfectate cu produse profesionale biocide. Dispenserele Dove gel de dus/ gel de maini se vor dezinfecta dupa fiecare turist.
- Am limitat serviciul de curățenie a camerei pe timpul sejurului. În camerele ocupate camerista va intra doar pentru eliminarea gunoiului zilnic, doar în lipsa oaspetelui si doar daca acesta va solicita acest lucru prin folosirea placutei pe clanta usii **“Rog aranjati camera”**
- Nu se schimbă lenjeria și prosoapele pe perioada sejurului. În situații speciale, dacă oaspetele solicita receptiei schimbarea lenjeriei și prosoapelor în timpul sejurului, camerista efectuează aceste activități când clientul nu este în cameră, fără a atinge obiectele oaspetelui sau alte suprafețe din cameră.

6. REGULI APLICATE ÎN ZONA DE SERVIRE A MESELOR(MIC DEJUN SI CINA) & BAR

- Toti angajatii de la VORONET BLUE vor purta manusi si masti de protectie.
- La intrare in ZONA DE SERVIRE A MESELOR(MIC DEJUN SI ZONA DE RESTAURANT), LOBBY BAR sau pe terasa exterioara va punem la dispozitie instalatii de igienizare a mainilor.
- Meniurile vor fi curatate si igienizate dupa fiecare utilizare.
- Toate mesele si scaunele de terase vor fi dezinfectate dupa fiecare utilizare.
- Se pastreaza distanta de 2 m intre fiecare masa.
- Intre mese vom mentine distanta obligatorie pentru siguranta sanitara a oaspetilor nostri.
- La fiecare masa se pot aseza maxim 4 persoane daca nu fac parte din aceeasi familie.
- Toate paharele din sticla se spala in masina profesionala de spalat pahare, cu detergent cu dezinfectat atestat de Ministerul Sanatii si aditivi speciali.
- Toate obiectele de pe mese(oliviere, suporturi servetele sau vase cu flori) se dezinfecteaza dupa fiecare oaspete.
- Tacamurile sunt impachetate steril, astfel incat pericolul de contaminare este inexistent.
- Bufetul de mic dejun va fi deservit de catre ospatari, ori de cate ori doreste oaspetele, nu se mai practica serviciul de autoservire.
- La sfarsitul fiecarei zile, in restaurant se va folosi generatorul de ozon pentru dezinfectarea si improspatarea aerului.

7. REGULI APLICATE IN BUCATARIE

- Până în prezent, nu există dovezi prin care oamenii pot contracta COVID-19 din alimente și ambalaje alimentare.
- Am actualizat procedurile de recepție a mărfii, astfel: furnizorii și angajații care se ocupă cu livrările/ recepția mărfurilor poartă echipament de protecție; dezinfectăm ambalajele prin pulverizare cu soluție dezinfectantă înainte de mutarea în spațiul de depozitare. Fiecare furnizor care aduce marfa, folosește mai întâi dezinfectant pt. maini amplasat la intrarea usii de acces pentru distribuitori/furnizori.
- Toate produsele noastre sunt achiziționate de la furnizori acreditați, care prezintă certificate de conformitate.
- 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.
- Asigurăm curățarea și dezinfectarea zilnică a echipamentului de lucru la temperaturi de 60-90 grade.
- Personalul poartă în permanentă mască de protecție, manșete, sort de unică folosință, vizieră și echipament specific de lucru.
- Toate vasele se spală în mașina de spălat profesională la 90 grade, cu detergent cu dezinfectant și prespalare.

VORONET BLUE