



## БЕЗОПАСНОСТЬ И СПОКОЙСТВИЕ ВО ВРЕМЯ ВАШЕГО ОТПУСКА

**В отелях BE LIVE мы стремимся к безопасности:** забота о наших сотрудниках, гостях и партнерах продолжает оставаться наших высшим приоритетом.

Для этого мы разработали ряд мер, чтобы вы смогли насладиться вашим следующим пребыванием в наших отелях, с полным спокойствием, **в строгом соответствии с инструкциями и рекомендациями Всемирной Организации Здравоохранения (ВОЗ) и местными правилами,** разработанными компетентными органами стран, в которых расположены наши отели.  
На порядке дня:

- Подготовленный персонал, обученный и оснащенный защитными мерами предосторожности
- Создание специализированной управленческой команды в каждом из наших отелей,
- Внедрение процедур POSI (профилактика распространения инфекций) в каждом из наших отелей



## СТАНДАРТЫ ГИГИЕНЫ

- Мы усилили дезинфекционную работу в общих и индивидуальных зонах наших отелей: номера, общие зоны отдыха, рабочие места нашего персонала. А так же в отношении всевозможных элементов, которые поступают в отели извне (такие как, например, багаж), уделяется особое внимание дезинфекции контактной поверхности, применяя чрезвычайные меры безопасности, строго следуя специальным протоколам очистки и дезинфекции:
- Дезинфицированные номера для каждого нового гостя, в соответствии со специальным протоколом чистки тканей в прачечных. Распределение номеров, с учетом не использования номера между одним гостем и последующим.
- Очистка и дезинфекция мест общего пользования,
- Использование только одобренных продуктов от сертифицированных поставщиков, гарантирующих дезинфекцию,
- Для удобства наших гостей и нашего персонала предоставляются многочисленные дозификаторы с гидро-спиртовым раствором на территории всего отеля с обязательным его использованием,
- Обязательное использование персоналом отеля средств защиты: маски, перчатки и т.п.,
- Контроль температуры с помощью инфракрасных термометров как для персонала отеля, так и для его гостей и поставщиков,
- Система защиты на стойках регистрации, ресепции и гостевого сервиса.



## РЕСТОРАНЫ И ПРОДУКТО-ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Рестораны и ресторанные услуги так же будут адаптированы в соответствии с максимальной безопасностью, заботясь, как всегда, о качестве и разнообразии гастрономического предложения. Для этого:

- Мы готовы соблюдать безопасное расстояние между столами, уменьшая и контролируя вместимость наших ресторанов. Мы увеличим часы работы ресторанов, чтобы гарантировать обслуживание всех гостей отеля, в новых условиях, соблюдая дистанцию.
- Мы адаптируем гастрономическое обслуживание, в соответствии с безопасностью наших гостей и сотрудников: приоритет на отдельных порциях, обслуживание a la carte, show cooking, сервировка напитков к столу,
- Акцент на обслуживание в номерах, всегда когда гости предпочитают данный вид сервиса.



## КОНТРОЛЬ ВМЕСТИМОСТИ И БЕЗОПАСНОГО РАССТОЯНИЯ

- Мы готовы обеспечить безопасное расстояние (мин 2м) как для гостей, так и для персонала нашего отеля,
- Максимальная вместимость адаптирована для всех зон общего пользования: ресепция, СПА, тренажерный зал, рестораны, бассейны. Увеличено расстояние между лежаками у бассейна, столами и стульями в барах и ресторанах. В местах общего пользования присутствует об маркировка обязательного соблюдения межличностной дистанции.
- Различные услуги по предварительному заказу (спа, тренажерный зал)

