

Протокол безопасности и санитарных мер в Palladium Hotel Group

Отели сети в Доминикане: Grand Palladium Bavaro Suites Resort & Spa; Grand Palladium Punta Cana; Trs Turquesa Hotel (adults Only 18+)

Отели сети в Мексике: Grand Palladium Colonial Resort & Spa; Grand Palladium Costa Mujeres Resort & Spa; Grand Palladium Kantenah Resort & Spa 5; Grand Palladium White Sand Resort & Spa; Trs Coral Hotel (Adults Only 18+)

В связи со сложившимися обстоятельствами в отелях сети вводятся следующие меры для безопасности и предотвращению распространению COVID 19:

Отели выполняют инструкции и рекомендации Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) и экспертных органов шести стран, в которых работают гостиницы.

В дополнение к обеспечению строгого соблюдения этих показаний, повышаются стандарты в отношении безопасности, качества, здоровья и гигиены, внедряя новые стандарты и протоколы.

Уборка, дезинфекция и защита:

- Мы усиливаем работу по очистке и дезинфекции каждого помещения, такие как спальни, общественные зоны, помещения для встреч и мероприятий, рабочие места для персонала, а также транспортные средства, предметы общего пользования и те предметы, которые поступают извне, например, багаж.
- Доступность дезинфицирующих средств для рук во всех зонах отеля и в самих номерах, чтобы гости могли пользоваться ими.
- Проверка температуры с помощью инфракрасных термометров будет проводиться для сотрудников, поставщиков и гостей, особенно в зонах входа и закрытых помещениях, таких как рестораны, спортзал, SPA, детская зона и т.д.
- Использование масок, перчаток и одноразовых бумажных предметов будет обязательным для сотрудников из разных отделов.

- Отдается приоритет использованию одноразовых продуктов, чтобы свести к минимуму физические контакты.
- Расширение медицинских услуг, чтобы сохранить здоровье гостей и сотрудников.

Социальная дистанция и контроль вместимости:

- Соблюдение и поддержание безопасной социальной дистанции как гостей, так и сотрудников во всем гостиничном комплексе.
- Размещена специальная разметка для соблюдения расстояния.
- Мебель в общественных зонах расставлена так, чтобы учесть максимальную плотность гостей и расстояние между ними.
- Бронирования мест в ресторанах и спортивных залах.

Рестораны, еда и напитки:

- Все рабочие места адаптированы для соблюдения мер предосторожности.
- Контроль количества гостей в ресторанах.
- Введено бронирование столиков.
- Проводится дезинфекция столовой посуды.
- По возможности будут использоваться одноразовые элементы.
- Продвижение обслуживания по системе a la carte.

Инновации и технологии:

- Внедрение системы дезинфекции, которая позволит очищать воздух.
- Онлайн регистрация заезда и выезда.
- Различная информация будет доступна через приложения, это позволит избежать лишних брошюр, которые могут быть источником загрязнения.
- Бронирование услуг также будет доступно в приложениях.

Обучение сотрудников:

- Все сотрудники обучены и обязаны следовать введенным мерам и следить за соблюдением правил гигиены.
- Гости будут информированы о проведении каких-либо мероприятий и практик в отелях.