Протокол безпеки та санітарних заходів у готелі Nyx Hotel Cancun

У готелі NYX CANCUN основним пріоритетом є захист людського життя, тому були впроваджені нові процедури, щоб допомогти поліпшити гігієнічні протоколи, які дозволять гарантувати санітарний сервіс високого рівня, постійно мінімізують ймовірність зараження.

Протокол для Bell Boy:

- Дезінфекція ручок вхідних дверей.
- У вхідній групі розташовані дезінфікуючі килимки для очищення взуття.
- Дезінфекція багажного візка.
- Дезінфекція багажу перед доставкою в номери.

Протокол для ресепшн:

- Дезінфекція рук персоналу.
- Вимірювання температури гостей і надання дезінфікуючих засобів.
- Надання серветок для обробки речей.
- Дезінфекція ключів від номерів.
- Інформація надається в цифровому форматі всюди, де можливо уникнути паперових брошур.

Протокол для прибирання кімнат:

- Кожна покоївка повинна використовувати ЗІЗ.
- Перед входом в кімнату дезінфікується підошва взуття та дверні ручки.
- Подушка та додаткова ковдра упаковані індивідуально.
- Деякі предмети були вилучені з кімнат для дотримання правил безпеки.

Протокол для басейну та пляжу:

- Збільшено відстань між шезлонгами для дотримання соціальної дистанції.
- Персонал, який надає рушники гостям, повинен носити рукавички. Брудні рушники упаковуються для подальшого очищення.

- Дезінфекція шезлонгів після кожного гостя.

Протокол для спортивного залу:

- Дезінфекція обладнання до і після використання.
- Використання антисептичних гелів на вході.

Протокол для проведення розважальних заходів:

- Обробка всіх контактних поверхонь предметів, які використовують гості.
- Скасовано контактні види ігор і проведення заходів в закритих приміщеннях.

Харчування в готелі:

- À LA CARTE: введення бронювання столиків, збільшення відстані між столами, використання дезінфікуючих засобів гостями і персоналом, мінімальна сервіровка столів (сільничка і перечниця знаходяться в офіціантів, прилади видаються після приходу гостей), дезінфікуються столи і меню.
- Шведський стіл: контроль кількості гостей для дотримання дистанції, збільшення відстані між столиками, використання дезінфікуючих засобів гостями і персоналом, мінімальна сервіровка столів (сільничка і перечниця знаходяться в офіціантів, прилади видаються після приходу гостей), очищення столів і меню, введення по можливості індивідуальних упаковок і порцій для продуктів і страв, або роздача їх офіціантами.
- Харчування на пляжі: дезінфекція рук перед їжею, їжа та напої доставляються офіціантами.
- Бари: постійна дезінфекція бару, обмеження місткості в барах і збільшення відстані між гостями.
- ROOM SERVICE: офіціанти використовують засоби індивідуального захисту, дезінфекція взуття і дверних ручок перед входом в кімнату.

Протокол для персоналу:

- Щоденне чищення уніформи.
- Дезінфекція взуття.
- Вимірювання температури.

- Миття рук і застосування дезінфікуючих засобів.
- Постійне навчання персоналу процедурам дезінфекції та правилам гігієни.