

Протокол безопасности и санитарных мер в отеле Nyx Hotel Cancun

В ОТЕЛЕ NYX CANCUN основным приоритетом является защита человеческой жизни, поэтому были внедрены новые процедуры, чтобы помочь улучшить гигиенические протоколы, которые позволят гарантировать санитарный сервис высокого уровня, постоянно минимизирующий вероятность заражения.

Протокол для Bell Boy:

- Дезинфекция ручек входных дверей.
- В входной группе расположены дезинфицирующие коврики для очистки обуви.
- Дезинфекция багажной тележки.
- Дезинфекция багажа перед доставкой в номера.

Протокол для ресепшн:

- Дезинфекция рук персонала.
- Измерение температуры гостей и предоставление дезинфицирующих средств.
- Предоставление салфеток для обработки вещей.
- Дезинфекция ключей от номеров.
- Информация предоставляется в цифровом формате везде, где возможно избежать бумажных брошюр.

Протокол для уборки комнат:

- Каждая горничная должна использовать СИЗ.
- Перед входом в комнату дезинфицируется подошва обуви и дверные ручки.
- Подушка и дополнительное одеяло упакованы в индивидуально.
- Некоторые предметы были удалены из комнат для соблюдения правил безопасности.

Протокол для бассейна и пляжа:

- Увеличено расстояние между шезлонгами для соблюдения социальной дистанции.
- Персонал, предоставляющий полотенца гостям, должен носить перчатки. Грязные полотенца упаковываются для дальнейшей очистки.

- Дезинфекция шезлонгов после каждого гостя.

Протокол для спортивного зала:

- Дезинфекция оборудования до и после использования.
- Использование антисептических гелей на входе.

Протокол для проведение развлекательных мероприятий:

- Обработка всех контактных поверхностей предметов, которые используют гости.
- Отменены контактные виды игр и проведение мероприятий в закрытых помещениях.

Питание в отеле:

- À LA CARTE: введение бронирования столиков, увеличение расстояния между столами, использование дезинфицирующих средств гостями и персоналом, минимальная сервировка столов (солонка и перочница находятся у официантов, приборы выдаются после прихода гостей), дезинфицируются столы и меню.
- Шведский стол: контроль количества гостей, для соблюдения дистанции, увеличение расстояния между столиками, использование дезинфицирующих средств гостями и персоналом, минимальная сервировка столов (солонка и перочница находятся у официантов, приборы выдаются после прихода гостей), очистка столов и меню, введение по возможности индивидуальных упаковок и порций для продуктов и блюд, либо раздача их официантами.
- Питание на пляже: дезинфекция рук перед едой, еда и напитки доставляются официантами.
- Бары: постоянная дезинфекция бара, ограничение вместимости в барах и увеличение расстояния между гостями.
- ROOM SERVICE: официанты используют средства индивидуальной защиты, дезинфекция обуви и дверных ручек перед входом в комнату.

Протоколы для персонала:

- Ежедневная чистка униформы.
- Дезинфекция обуви.
- Измерение температуры.

- Мытье рук и применение дезинфицирующих средств.
- Постоянное обучение персонала процедурам дезинфекции и правилам гигиены.