

Szállodánk eddig is szigorú higiéniai és tisztasági szabályok szerint alakították működésüket, melyeket most az Accent Always Clean program keretében tovább fokozunk. Környezetünk és saját egészségünk megőrzése ma minden korábbinál jobban függ attól, hogy mennyire figyelünk magunkra és egymásra. A nemzetközi és hazai egészségügyi és turisztikai szervezetek ajánlásaival összhangban, több tekintetben pedig azokon túlmutató tisztasági, higiéniai és üzemeltetési sztenderdek alkalmazunk annak érdekében, hogy vendégeink gondtalanul gyűjthessenek idén nyáron is szebbnél szebb élményeket szállodánkban.

#### ACCENT ALWAYS CLEAN - MAXIMÁLIS FELKÉSZÜLTSGGEL VÁRJUK VENDÉGEINKET!

A ma kihívásaira válaszolva vendégeink és kollégáink egészségének maximális biztosítását tűztük ki célul magunk elé. Alapelvünk, hogy minden tőlünk telhetőt megtegyünk az Önök biztonságának érdekében. Ismerje meg, hogy milyen intézkedésekkel készülünk elő, hogy Ön a lehető leggondtalanabban pihenhessen nálunk!

#### Szállodai terület, közösség terek

- Szállodánk minden egyes munkatársa oktatásban részesült, teljes mértékben felkészültek és az új protokoll szerint végzik munkájukat.
- Kollégáink a megszokott derűvel és hatalmas örömmel fogadják vendégeinket, azonban újfajta védőmunkaruházati kiegészítőket vezettünk be, úgymint védőkesztyűt és arcmaszkot mindannyiunk jólléte érdekében.
- A szálloda több pontján fertőtlenítőszerkezeteket helyeztünk ki, amelyeket vendégeink bármikor igénybe vehetnek.
- Szállodánk berendezési tárgyait, bútorzatát átalakítottuk, ritkítottuk annak érdekében, hogy a szükséges minimum 1,5 méteres távolságot minél könnyebben betarthassuk! Továbbá a beltéri egységekben igyekszünk folyamatosan szellőztetni.
- A szálloda egész területét, különösképpen az eszközparkot és a gyakran igénybe vett felületeket, például a kilincseket, lift gombokat naponta több alkalommal is fertőtlenítjük.
- A klíma és légkezelőberendezéseinken extra fertőtlenítő karbantartást végeztünk el.
- **Többször használatos nyomtatványaink helyett QR-kódos tájékoztatási rendszert vezettünk be,** amelynek segítségével vendégeink a megszokott módon minden fontos és szükséges információt elérnek.
- Dolgozóink számára a legnagyobb öröm, amikor láthatják vendégeink elégedettségét, azonban törekszünk arra, hogy minimalizáljuk vendégeinkkel történő kontaktust, ennek okán kollégáink, amennyiben tevékenységük engedi, mellőzik a lift használatát.

#### Recepció:

- A kellő távolságtartás érdekében a recepció és a szálloda számos pontján **padlómatricák** jelzik a várakozásra kijelölt területet.
- A - be - és kijelentkezési folyamatok időtartamát igyekszünk minimalizálni. Online felületeinknek köszönhetően lehetőséget teremtünk arra, hogy vendégeink már érkezés előtt, egyenesen az otthonukból megadhassák adataikat.
- Előnyben részesítjük a készpénzmentes fizetési formát, amelyhez minden szükséges technikai eszköz rendelkezésünkre áll, így vendégeink gond nélkül kiegyenlíthetik ily módon a számlájukat.
- Folyamatos kézfertőtlenítési lehetőséget biztosítunk a recepció területén is, valamint szükség esetén digitális lázmérésre is van lehetőség.
- Minden egyes kulcskártyát kizárólag fertőtlenítés után adunk át vendégeink számára, amelyet távozás után egy gyűjtődobozban tárolunk és a következő használatot megelőzően teljes körűen fertőtlenítünk.

#### Vendégszoba:

- A szobákban elhelyezett tájékoztató füzet helyett egy új, QR kódos tájékoztató rendszert vezettünk be.
- A vendégeknek továbbra is lehetőségük van szobai bekészítést igénybe venni. Szállodánk kizárólag **előre csomagolt termékeket** kínál a kellő higiéniai feltételek biztosítása érdekében.

- A szobában található összes eszközt, valamint minden felületet, mely sűrűn érintésre kerül alaposan fertőtlenítünk.

#### **Étterem:**

- Éttermünk asztalainak elhelyezésekor figyelembe vettük az ajánlott távolságot, hogy vendégeink gondtalanul élvezhessék étkezéseiket.
- Az étterem bejárata előtt kézfertőtlenítőt helyeztünk el.
- Kollégáink kesztyűben és maszkban szolgálják fel az ételeket.
- Szállodánk éttermeiben ültetett tányérszerviz, vagy svédasztalos formájú étkezést kínálunk. Ez utóbbi esetben kollégáink tálalják a vendégeink által választott ételt a svédasztaloknál.
- Annak érdekében, hogy elkerüljük az étterem területén kialakuló zsúfoltságot, időpontegyeztetéshez és asztalfoglaláshoz kötött rendszert vezetünk be.
- A berendezéseket, eszközöket és felületeket gyakori rendszerességgel fertőtlenítjük.
- Az ételeket mindig szigorú szabályok betartása mellett készítjük, így ezentúl is az előírt HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer szerint járunk el.

#### **Fürdő**

- A koronavírusok megfelelő koncentrációjú szabad klór jelenlétében inaktiválódnak, így a szabályszerűen üzemeltetett medencéinkben életképes vírusok jelenléte nem valószínű.
- Ennek ellenére a szabályzatokban előírnál gyakoribb fertőtlenítést végzünk és a medencékben a klórszintet megemeljük.
- A fertőtlenítő berendezéseket naponta többször is ellenőrizzük.
- A pihenőágyak között a szükséges 1,5 méteres távolságot megtartjuk.
- A medencékben a zsúfoltság elkerülése érdekében ajánlott tartózkodási időt határoztunk meg.
- Szaunarendünk megújult, a szaunában egyszerre tartózkodók létszámát maximalizáltuk
- A gőzfürdőket- és az infrasaunákat vendégeink biztonsága érdekében nem helyezük üzembe.

#### **Konditerem**

- A gépeket és a teremben található eszközöket rendszeresen fertőtlenítjük, valamint az eddig megszokott módon vendégeink számára fertőtlenítő eszközöket helyezünk ki.
- A gyakori takarítás mellett törekszünk a fitnesztermek gyakori szellőztetésére, légcseréjére.

#### **Masszázs**

- A masszázs során kizárólag masszőr munkatársunkkal lépnek vendégeink kontaktusba, aki a szigorú előírásoknak megfelelően védőfelszerelésben végzi munkáját.