

VEGA

HOTEL & CONVENTION
CENTER



БЕЗОПАСНО ДЛЯ СОТРУДНИКОВ И ГОСТЕЙ

**ВСЕ ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О НАСТОЯЩЕМ
ПОЛОЖЕНИИ ДЕЛ В КОМПАНИИ**

БЕЗОПАСНОСТЬ СОТРУДНИКОВ

К работе допускаются только сотрудники без признаков заболеваний, в том числе ОРВИ. Контроль осуществляется посредством проведения термометрии.

Еженедельное обучение и инструктаж. Соблюдение правил поведения и исполнение профилактических мер в период эпидемии новой коронавирусной инфекции – ответственность сотрудника и его руководителя

Ежедневная обработка помещений служебного назначения, проветривание помещений по графику, применение специальной техники для обеззараживания воздуха и средств для обработки поверхностей

Все сотрудники снабжены масками, перчатками, кожными антисептиками. Средства индивидуальной защиты – часть форменной одежды

Сотрудники, задействованные в обслуживании гостей (служба размещения, служба безопасности и персонал лобби-бара) работают только на безопасной дистанции и дополнительно отделены защитными экранами от контакта с гостями

Социальное дистанцирование за счет разметки в служебных помещениях и графика приема пищи в столовой, сменного графика работы и удаленной работы при наличии такой возможности

Проводится тестирование на наличие инфекции у 10% персонала в течении каждых 15-ти календарных дней до достижения цели – 100% персонала протестировано на наличие COVID-19

БЕЗОПАСНОСТЬ ГОСТЕЙ

В зоне обслуживания гостей - стойка ресепшн, лобби-бар, уже установлены защитные экраны

Нанесена разметка для соблюдения социальной дистанции 2 метра

Проводится дезинфекция ключ-карты

В общественных зонах доступны санитайзеры.

Проводится регулярная дезинфекция поверхностей (дверные ручки, столы, кнопки лифта, перила)

В гостевых зонах непрерывно используются ультрафиолетовые бактерицидные рециркуляторы

Ежедневная дезинфекция номерного фонда, уборочного инвентаря, проветривание в номерах при уборке

Отключена приточно-вытяжная система вентиляции для исключения перемещения вируса по инженерным системам

Установлены информационные плакаты в лифтовых холлах - использовании лифтов в количестве не более 2-х человек и только с применением средств индивидуальной защиты

Применяется дополнительный комплекс мер для обеспечения технологии безопасного приготовления пищи в ресторане

КАК ИЗМЕНИЛИСЬ НАШИ УСЛУГИ

Завтрак, обед и ужин предоставляется по системе «Шведский стол» с соблюдением всех актуальных требований и рекомендаций Роспотребнадзора

Электронное меню и минимум бумажных носителей в номере

Room-service 24/7 без минимальной суммы заказа и процента за обслуживание

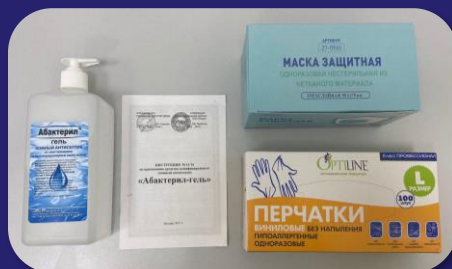
Бокалы для Welcome drink проходят дополнительную термическую и противовирусную обработку

Конгресс-центр отеля работает, но проводит все мероприятия с соблюдением актуальных требований и рекомендаций Роспотребнадзора, включая социальное дистанцирование при рассадке

В фитнес-зале проводится дезинфекция всех поверхностей и тренажеров по графику, а также работают бактерицидные рециркуляторы

При стирке белья применяется дополнительная термообработка

Для наших партнёров есть уникальная возможность задать вопрос штатному санитарному врачу отеля касательно соблюдения всех норм и защиты гостей и сотрудников, а также получить необходимую консультацию.



**СОБЛЮДЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ВСЕХ
ВЫШЕУПОМЯНУТЫХ МЕР ПРОИСХОДИТ
ПРИ НЕПОСРЕДСТВЕННОМ УЧАСТИИ
ШТАТНОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА ОТЕЛЯ
С ПРЕДОСТАВЛЕНИЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНОГО
СУТОЧНОГО ОТЧЕТА О СОСТОЯНИИ ДЕЛ
ГЕНЕРАЛЬНОМУ ДИРЕКТОРУ АО
ТГК «ВЕГА»**