

Higienski Standard Plus



SAVA HOTELS & RESORTS

HIGIENSKI
STANDARD
PLUS



10 ukrepov higiene in zaščite za dogodke in srečanja v Sava Hotels & Resorts

Varnost in zaščita naših gostov in zaposlenih pred okužbami nam je v skupini Sava Hotels & Resorts še posebej pomembna. Pregledali smo priporočila Nacionalnega inštituta za javno zdravje (NIJZ) in priporočila Svetovne zdravstvene organizacije (WHO). Skupaj z našim zdravstvenim osebjem smo ta priporočila še dodatno nadgradili in oblikovali posebne ukrepe čistoče in higiene, ki smo jih združili v Sava Hotels & Resorts Higienski Standard Plus. Posebej smo se posvetili različnim procesom in storitvam v hotelu ter tako oblikovali tudi ukrepe zaščite udeležencev dogodkov in srečanj v naših kongresnih, konferenčnih in banketnih prostorih.

1. Kapaciteto dvoran smo zmanjšali, tako da pri postavitvi zagotavljamo razmik med sedeži najmanj 1,5 m v vse štiri smeri. Zagotavljamo tudi potreben razmik med predavatelji in govorniki.
2. Kjer prostor dopušča, zagotavljamo dvosmeren pretok udeležencev, pot označujemo s smerokazi, z oznakami pa urejamo ločene vhode in izhode iz dvoran.
3. V garderobi zagotavljamo zadostno količino obešalnikov za ustrezen razmik med oblačili.
4. V preddverjih in pred dvoranami so nameščeni brezkontaktni senzorski razkuževalci rok.
5. V dvoranah so na govorniškem pultu in mizi za predsedstvo na voljo razkužilni robčki.
6. Redno razkužujemo vse dotikom izpostavljene površine, kjer se odvijajo dogodki in srečanja: kljuke, pulte, ograje, mize in stole.
7. Redno razkužujemo vso konferenčno tehnično opremo, ki je v stiku z različnimi uporabniki (mikrofoni, prenosni računalniki, laserski kazalniki...).
8. Med vsakim odmorom redno prezračujemo. Dodatno smo izboljšali procese kroženja zraka za bolj kakovosten zrak.
9. Hrano pripravljamo in postrežemo skladno s strogimi protokoli varnosti. Vsebinsko postrežbo med odmori smo prilagodili tako, da je le-ta v obliki »mono porcij«, za postrežbo pa poskrbi naše osebje.
10. Kapaciteto restavracij, banketnih dvoran in preddverij za pogostitve smo zmanjšali, da zagotavljamo razmik med gosti 1,5 m.

Pri pripravi dvorane upoštevamo ukrepe Sava Hotels & Resorts Higienškega Standarda Plus.



1. Razmik med sedeži je 1,5 m v vse 4 smeri.
2. Kjer prostor omogoča, sta vhod in izhod ločena, pot je označena s smerokazi.
3. Na vstopu v predverje je nameščen razkuževalec rok.
4. Tehnično opremo, mize, pulte, ograje in kljuke redno razkužujemo.
5. Prostore redno prezračujemo.