

# 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 kroženje 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.