

Szanowni Państwo!

Wielkimi krokami zbliża się jesień a co za tym idzie, sezon szkoleniowo-konferencyjny w „nowej normalności”. Podsumowaliśmy najważniejsze informacje i rozwiązania, które wdrożyliśmy, aby zapewnić Państwu **bezpieczny i nieprzerwany dostęp do naszych usług**.

JESTEŚMY na II piętrze, z wejściem od ul. Leszno 14.

NOWA POWIERZCHNIA. CO OFERUJEMY?

- Sale szkoleniowe o powierzchni 40, 60, 70 i 15 mkw
- Sala konferencyjna o powierzchni 130 mkw.
- Blisko Centrum
- **PRZESTRZEŃ KONFERENCYJNA** dzielona ścianą przesuwaną (*dobrze rozwiązanie w przypadku prelekcji połączonych z częścią warsztatową*)
- WYJŚCIE NA TARAS z części wspólnych
- dowolna aranżacja przestrzeni
- WSZYSTKO w kreatywnym i ekologicznym klimacie. Nazwy sal, brak plastiku, tabliczki informacyjne i... smaki.
- Kameralna przestrzeń, która sprawdza się w STREAMINGU, szkoleniach ONLINE, nagraniach
- Zielony i proekologiczny klimat w każdym pomieszczeniu...

...JAK W DOMU – przyjazna i przytulna atmosfera, która sprzyja kreatywności.



JESTEŚMY DOSTĘPNI 7 DNI W TYGODNIU

Nasze centrum szkoleniowe jest otwarte 7 dni w tygodniu. Dopasowujemy się maksymalnie do potrzeb naszych Klientów i Organizatorów wydarzeń.

Wizyty są bezpieczne – przestrzegamy zasad bezpiecznej obsługi.

PRZEDE WSZYSTKIM KOMFORT UCZESTNIKÓW I PROWADZĄCYCH...

Nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji przez cały czas trwania wydarzenia. Pomożemy rozłożyć materiały szkoleniowe, podłączyć komputery, dopilnujemy list i materiałów szkoleniowych lub... zaparzymy aromatyczną kawę.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- przy wejściu głównym zamontowany został dozownik do dezynfekcji rąk.
- OTWIERANE OKNA, systematyczne wietrzenie sal
- **na bieżąco dbamy o dezynfekcję** klamek, włączników światel/urządzeń
- zamontowane zostały tablice informacyjne, jak prawidłowo zadbać o higienę (przy wejściu głównym oraz w toaletach).
- dysponujemy jednorazowymi maskami higienicznymi (dostępnymi na życzenie).
- gwarantujemy bezpieczne miejsca pracy, w szczególności (každorazowo przed przybyciem uczestników) dezynfekcja stołów w salach szkoleniowych, blatów i stolików kawowych w częściach wspólnych przy użyciu środków dezynfekujących.



BEZPIECZNA ORGANIZACJA

Obsługując jednego dnia 2 lub 3 grupy, każdorazowo dzień przed planowaną realizacją kontaktujemy się z Organizatorem, w celu weryfikacji, czy osoby, które wezmą udział w wydarzeniu i/lub spotkaniu są zdrowe i nie mają objawów przeziębienia. Ceniemy sobie dobrą komunikację, na każdym etapie realizacji zamówienia.





OBSŁUGA CATERINGU

W przerwie kawowej oferujemy świeże, wysokiej jakości bio produkty, owoce sezonowe (myte każdorazowo przy uzupełnianiu serwisu kawowego)

PRODUKTY w przerwach kawowych m.in. owoce, ciasteczka kruche, ciasto domowe i inne przekąski są **PAKOWANE**

lunch serwowany w formie lunchboxu (ekologiczne opakowanie)

lunch w formie bufetu – serwowany przez obsługę

lunch w restauracji – współpracujemy ze stałymi podwykonawcami, którzy zapewniają **bezpieczną obsługę**

Uczestnicy mają do dyspozycji, zarówno szklane naczynia, jak i **JEDNORAZOWE** (ekologiczne) kubeczki do napoi gorących i zimnych, mieszadełka, oraz talerze.

