

COVID 19 PROTOKOLL YAZICI GROUP HOTELS

IHRE GESUNDHEIT UND SICHERHEIT IST UNSERE PRIORITÄT

Alle Verfahren in unseren Hotels der Grand Yazıcı-Gruppe wurden unter Berücksichtigung der Gesundheit und Sicherheit der Gäste etabliert.

Zu diesem Zweck konzentrieren wir uns seit unserer Gründung auf Qualität und Sicherheitssysteme. Unsere aktuellen ISO 22000 Anwendungen, POSI Verfahren (Prävention der Ausbreitung von Infektionskrankheiten), Lebensmittel & Wasser Sicherheits-Verfahren, Risikoanalysen, Notfallpläne werden ständig entwickelt, um Ihnen den gesündesten und zuverlässigsten Service zu bieten.

Darüber hinaus aufgrund von COVID-19, wovon die ganze Welt betroffen ist;

Erklärungen und Empfehlungen des türkischen Wissenschaftsrates des Gesundheitsministeriums,

Bewertungsformular für Unterkünfte und gastronomische Einrichtungen des türkischen Ministeriums für Kultur und Tourismus ,

Unser gesamtes System- wurde unter Berücksichtigung der Meinungen und Empfehlungen des medizinischen Personals des Ahi-Krankenhauses sowie der örtlichen Gesundheitseinheiten und Branchenverbände, mit denen wir zusammenarbeiten, geprüft und aktualisiert. Um Ihnen zuverlässige Lebensmittel zu liefern, werden unsere Lebensmittellieferanten, Lager -, Produktions- und Serviceprozesse ausführlich von unserem Qualitätsteam verfolgt.

Wir führen alle Arten von Arbeiten durch, um eine Ansteckung mit unseren Reinigungs- und Desinfektionsprozessen in Risikobereichen wie den allgemeinen Nutzungsbereichen, Pool, Spa, Aktivitätsbereichen, Gästezimmern und Toiletten zu verringern. Wir stellen Ihnen gerne die Zufriedenheit unserer geschätzten Gäste mit all diesen Verfahren zur Verfügung und freuen uns über Ihre Zusammenarbeit mit uns in diesem Prozess.

Ein Notfall-Krisenteam wurde vor Ort eingerichtet und ein Notfallplan mit den Empfehlungen des Gesundheitsministeriums und der Anleitung des medizinischen Teams in unserem Hotel erstellt.

Der Pandemie-Prozess wird ständig von unserem team überwacht. Isolerräume wurden für den Fall möglicher Infektionen identifiziert und die Reinigung und Desinfektion dieser Räume wird von einem zugewiesenen Sanitärteam durchgeführt. Alle unsere Mitarbeiter sind über Ihre Aufgaben und Verantwortlichkeiten im Falle einer möglichen Infektion informiert.

Kontaktinformationen der Personen und Institutionen, die im Notfall erreicht werden können, werden in den Hauptbereichen geteilt, wo Sie Sie sehen können.

UNSERE CHECK IN PROZEDUREN

Die Temperatur unserer geschätzten Gäste, die unser hotel betreten, wird von unserem Sicherheits- und Rezeptionspersonal gemessen, die zu diesem Zweck entsprechende Schutzausrüstung verwenden. In diesem Prozess, wobei die Verwendung einer Maske wichtig ist, werden unseren Gästen, die eine verwenden möchten, Masken angeboten, und allen unseren Gästen und Besuchern wird Cologne und Desinfektionsmittel angeboten.

Ihr Check-in erfolgt unter Berücksichtigung der sozialen Abstandsregeln.

Alle Bereiche, in der Warteschlangen entstehen können, sind mit sozialen Distanzmarkierungen versehen und die dabei ergriffenen Maßnahmen werden Ihnen in Form einer Broschüre präsentiert.

Unser Valet-Service wird von unserem Personal mit Schutzausrüstung durchgeführt. Zuerst wird das Fahrzeuginnere desinfiziert und der Kontakt mit einer Einweg-Abdeckung reduziert, nach dem Einparken werden das Fahrzeuginnere und der Schlüssel wieder desinfiziert und an Sie zurückgegeben. Nachdem Ihre Koffer desinfiziert sind, werden Sie von Mitarbeitern mit Schutzausrüstung getragen.

UNSERE GAST RÄUME

Alle Textilprodukte in den Zimmern werden täglich gewechselt. Für Ihre Gesundheit werden alle Textilprodukte mindestens bei 75 °C gewaschen. Für die Reinigung verwenden unsere Mitarbeiter verschiedene Schutzausrüstung (Maske, Handschuhe) jeweils separat für jedes Zimmer.

Besonderes Augenmerk wird auf die Reinigung und Desinfektion Häufig berührter Oberflächen (Türgriffe, Batterien, Handläufe, Knöpfe, Telefonhörer, Fernseher und Klimaanlage) in den Zimmern gelegt.

Nach der Reinigung erfolgt die Desinfektion der Räume mit einem Ozongerät.

UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE DIENSTLEISTUNGEN

Unsere Liefer-, Produktions- und Serviceprozesse werden von unserem Qualitätsteam verfolgt, um Ihnen zuverlässige Lebensmittel zu liefern.

Unsere Lieferanten wurden mit geeigneten Fahrzeugen zum Schutz der Lebensmittelsicherheit und-Hygiene ausgestattet. Die Desinfektion der ankommenden Fahrzeuge erfolgt (mit Fahrzeugmopp und spezieller Desinfektionslösung).

Lieferanten, die zur Lieferung kommen, erhalten eine Temperaturkontrolle am Hoteleingang.

Unsere Lieferanten werden während der Lieferung mit Schutzausrüstung versorgt.

Unsere Lebensmitteltechniker, die Schutzausrüstung verwenden, sind für den Eintritt der Produkte verantwortlich, die eingehenden Produkte werden desinfiziert und vom Dienstpersonal nach den Regeln der Hygiene und Lebensmittelsicherheit gelagert.

Alle unsere Küchenmitarbeiter achten besonders auf Hygienevorschriften, um Ihnen gesundes und zuverlässiges Essen zu bieten. Während dieser Zeit wurden in unserem Lebensmittel -Service, der in Form eines Buffets fortgesetzt wird, zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen für Ihre Gesundheit getroffen.

Verpflegung-Dienste in den offenen Buffetbereichen werden gemäß den Regeln für soziale Distanz durchgeführt und in

diesem Zusammenhang wurden die erforderlichen Markierungen vorgenommen.

Der Verpflegungsservice wird von unserem Küchen- und Servicepersonal erbracht, das Schutzausrüstung verwendet. In allen Restaurants und Bars befinden sich Hand Desinfektionsstationen in sichtbaren Bereichen, die für die Gäste erreichbar sind. Für alle unsere Mitarbeiter wurde eine ausreichende Versorgung mit Masken, Handschuhen und Schutzausrüstung sichergestellt.

Lebensmittel, Personal, Ausrüstung und Gästerouten wurden neu organisiert, um Kreuzkontaminationen zu minimieren. Unsere Gerätepräferenzen wurden überarbeitet und mit leicht zu reinigenden Geräten ersetzt.

In Restaurants und Bars wird regelmäßig ein Ozongerät verwendet, um die Hygienequalität zu verbessern.

In allen unseren Lebensmittel- und Getränkeeinheiten führen unsere Lebensmittelingenieure regelmäßig die erforderlichen Kontrollen mit schnellen Hygienekits durch.

In Restaurants und Bars werden die Tische gereinigt und desinfiziert, bevor die Gäste am Tisch sitzen und nachdem sie den Tisch verlassen.

Die Tische in Restaurants und Bars werden sauber und leer gehalten, und der Service wird geöffnet, nachdem sich unsere Gäste gesetzt haben.

Hochstühle werden nach jedem Gebrauch desinfiziert und mit Plastikfolie abgedeckt.

Nach jedem Gebrauch werden Hochstühle desinfiziert, mit Plastikfolie abgedeckt und sauber gelagert.

Das im Service verwendete Besteck wie Gabel, Löffel und Messer wird unberührt gewaschen und vom Personal mit sauberen Handschuhen verpackt.

Salz, Zucker, Gewürze sind nicht auf den Tischen. Diese werden einzeln Verpackt gemäß Ihrer Anfrage angeboten.

Die Tische wurden nach den Regeln für Soziale Distanz eingerichtet und Restaurants dürfen nur eine bestimmte Anzahl von Personen nach diesen Regeln aufnehmen.

Unsere Restaurants werden Häufig belüftet und es wird für kontinuierliche frische Luft in der Umgebung gesorgt.

In den Bars und Unterhaltungsbereichen wurden nach den Regeln der sozialen Distanz Vorkehrungen getroffen. Die notwendigen Warnungen werden Ihnen textlich, visuell oder mündlich gegeben.

UNSERE SCHWIMMBECKEN UND STRAND DIENSTLEISTUNGEN

Pool- und Liegestühle am Meer werden gemäß den Regeln der sozialen Distanz aufgestellt.

Die Reinigung und Desinfektion des Poolbereichs, der Umkleidekabinen und der Sonnenliegen wird regelmäßig durchgeführt.

Die Chlor-, pH- und Wasserstoffperoxidwerte des Poolwassers werden regelmäßig von einem professionellen Team überwacht. Der Chlorgehalt wird in Außenpools zwischen 1 und 3 ppm und in Innenpools zwischen 1 und 1,5 ppm gehalten.

UNSERE UNTERHALTUNGS- AKTIVITÄTEN

Alle Animationsaktivitäten sind nach sozialen Distanzregeln organisiert. Alle Aktivitätsgeräte werden vor und nach dem Programm gereinigt und desinfiziert.

Für die Gesundheit von Ihnen und Ihren Kindern, Spielräume, Kinderclub und Spielplatz bleiben für die Nutzung während Ihres Aufenthaltes unter der Verfügung gemäss dem Rundschreiben des Ministeriums für Tourismus geschlossen.

SPA UND FITNESS EINRICHTUNGEN

Die Nutzung der Sauna, des türkischen Bades und des Fitnessraums erfolgt über ein Reservierungssystem und die Anzahl der Personen ist begrenzt. Die Nutzungsdauer dieser Bereiche beträgt 30 Minuten. Reinigungs- und Desinfektionsverfahren werden nach jedem Gebrauch des Gastes 15 Minuten lang durchgeführt. Für Ihre Gesundheit werden Einwegmaterialien in diesen Bereichen (Badehandschuh, Seife, Duschgel, Shampoo usw.) angeboten.

REINIGUNG DER ÖFFENTLICHEN BEREICHE

Die Reinigung und Desinfektion aller öffentlichen Bereiche wird regelmäßig beginnend vom Eingang des Hotels aus durchgeführt und kontrolliert.

Die Anzahl der Personen, die die Aufzüge benutzen, wurde ermittelt und entsprechende Warnhinweise wurden aufgehängt.

Die Toiletten werden von unseren Mitarbeitern ständig inspiziert und desinfiziert.

Eine detaillierte Reinigung aller Bereiche des Hotels erfolgt durch ein zugewiesenes Personal am Ende der Arbeitszeiten oder während der festgelegten Reinigungspausen.

Zu einer festgelegten Stunde wird zuerst ein allgemeines Reinigungsverfahren und dann ein Desinfektionsverfahren angewendet. Alle Oberflächen und Geräte (mit Flächendesinfektionsmitteln). Luft in der Umgebung (mit Ozongeräten) Während des Desinfektionsprozesses wird die Umgebung geschlossen und die notwendigen Informationen werden unseren Gästen und Mitarbeitern weiter gegeben.

Es gibt Händedesinfektionsgeräte in allgemeinen Bereichen, Strandtoren, Aufzügen in Aufzugskabinen, Spa-Eingängen, Eingängen und Ausgängen von Restaurants.

Mit der Aktualisierung des Ministeriums müssen Masken und Handschuhabfälle getrennt gesammelt werden. Aus diesem Grund werden Masken und Handschuh- Abfallbehälter beschriftet und in den Bereichen in Ihrer Reichweite positioniert.

VORKEHRUNGEN FÜR UNSER PERSONAL

Alle Mitarbeiter werden einer Gesundheitsprüfung unterzogen. Alle unsere Mitarbeiter erhalten eine Temperaturkontrolle am Hoteleingang. Für alle Personalfahrzeuge, Transportbusse, Speisesäle und Unterkünfte werden Vorkehrungen gemäß den Regeln für sozialen Abstand getroffen.

Regelmäßige Reinigung und Desinfektion dieser Bereiche, die ständig vom Personal genutzt werden, ist vorgesehen.

Für mögliche Infektionen wurde ein Isolationsraum für das Personal eingerichtet.

Besonderes Augenmerk wird auf die Verwendung von Schutzausrüstung für die Gesundheit der Gäste und unserer Mitarbeiter gelegt.

Die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion aller Besprechungsräume wurde erhöht, und die Belüftung wird regelmäßig sichergestellt.

Desinfektionsmitteleinheiten sind an den Eingängen des Besprechungsraums erhältlich.

Alle Säle und Tagungsräume sind nach den Regeln der sozialen Distanz angeordnet.

Seit Beginn des Pandemieprozesses haben alle unsere Mitarbeiter von unseren Lebensmittelingenieuren und unseren Arbeitsärzten Schulungen über die Pandemie und ihre Präventionsmethoden erhalten.

Alle unsere Mitarbeiter sind über die Bedeutung Ihrer Aufgaben und Verantwortlichkeiten während des Pandemie-Prozesses informiert.

WIR WÜNSCHEN EINEN GESUNDEN AUFENTHALT