



# TURAN PRINCE

## HOTELS

### **Hygiene- und Servicekonzept**

#### **Der Sommersaison 2020**

Bekanntlich wurde die COVID 19-Pandemie-Epidemie, die mit dem ersten Covid 19-Fall am 13. März 2020 in unserem Land festgestellt wurde, mit dem gesunden Menschenverstand und der Zusammenarbeit aller unserer Mitarbeiter, insbesondere den intensiven und aufopfernden Bemühungen aller öffentlichen Institutionen und Organisationen, und ohne schlimmere Folgen überwunden hat tiefgreifende Auswirkungen in allen Sektoren gehabt.

Der Tourismussektor steht unter diesen Sektoren an erster Stelle. Die Epidemie verursachte zu Beginn der Saison erhebliche Verluste für die Tourismusbranche und das gesamte arbeitende Tourismuspersonal. Diese Pandemie kehrte auch alle Gewohnheiten und bekannten Dinge im menschlichen Leben um und ermöglichte den Übergang zu einem neuen Lebensstil. Die Dienstleistungsregeln und das Verständnis von Dienstleistungen, die im Tourismussektor von der Vergangenheit bis zur Gegenwart bestanden haben, haben sich geändert und erfordern neue Hygiene- und Gesundheitsregeln.

Im Rahmen dieses Verständnisses wird die Sommersaison 2020 am 15. Juni 2020 im Auftrag unserer Hotels eröffnet. Ab diesem Datum werden folgende Änderungen am Service und Servicekonzept unserer Hotels vorgenommen. Unser Ziel mit dieser Konzeptänderung ist es, den Glauben und die Realität unserer Gäste zu schaffen, um ihren Urlaub sicher in ihren Häusern in unserem Hotel zu verbringen.

- **CHECK IN REGELN**

1. Aufzeichnen und Informieren der Geschichten der Gäste über Covid 19 während des Empfangsprozesses an der Rezeption.
2. Durchführung des Desinfektionsprozesses unserer Gäste durch Durchlaufen von Hygienetunneln, die vom Gesundheitsministerium hergestellt und genehmigt wurden, mit Automatik und Sensor.
3. Verarbeitung von Gepäcktaschen und Trolleys und ähnlichen Materialien unter der Bedingung, dass sie Hygienetunnel passieren.
4. Kontrollieren Sie Barrieren und soziale Entfernungsspuren an der Rezeption.
5. Wärmebildkamera und Körpertemperaturregelung.
6. Händedesinfektionsmittel.
7. Bereitstellung kostenloser Masken und Handschuhe für unsere Gäste.
8. Begleiten Sie Ihre Gäste sicher zu ihren Zimmern.

- **ALLGEMEINE NUTZUNGSBEREICHE**

1. Hängen der Visuals in Bezug auf Covid-19 allen Bereichen.
2. Desinfektion aller Bereiche mit täglichem Hygienepulsator.
3. Sitzplatzbeschränkung mit maximal 1 Familie in Lebensmittel- und Getränkeeinheiten.
4. Organisieren Sie den Abstand zwischen den Tischen ab 2 Metern in Lebensmittel- und Getränkeeinheiten.
5. Verpflichtung zur Verwendung von Masken- und Stoffhandschuhen für das Servicepersonal.
6. Bereitstellung der Campusbereiche der Sonnenliegen und Sonnenschirme in einem Mindestabstand von 2 Metern und Bereitstellung täglicher Desinfektionsverfahren.
7. Bereitstellung von Handschuhe und Masken für das an den Bars arbeitende Personal.
8. Hindernisse für den Empfang von Getränken und die Bildung sozialer Entfernungen und Kontaktstreifen an Barschaltern.
9. Händedesinfektionsmittel.
10. Schutz der Reichweite von 3 Metern am Strand und in familienspezifischen Einsatzgebieten und Ruhecken.

- **RESTAURANTS & BARS**

1. Maskiertes und behandschuites Personal, Schutzvisier, falls erforderlich.
2. Regelmäßiges Desinfektionsmittel aller Stellen mit Hygienepumpen vor dem Essen nach der Reinigung.
3. Händedesinfektionsmittel an den Eingängen der Küche und des Restaurants anbringen.
4. Desinfektionstunnel für das Personal am Eingang der Küche und des Restaurants.
5. Öffnen Sie das Buffet, reduzieren Sie die Anzahl der Gerichte und führen Sie die Verteilung der Lebensmittel durch das Personal durch, wodurch der Handkontakt des Gastes mit den Servicelöffeln und der Zange vermieden wird.
6. Verpackte Einwegbrote, Brotsorten, die mit Handkontakt geschnitten werden müssen, werden aus dem Service genommen.
7. 2 Meter sozialer Abstand zwischen den Tischen ist erforderlich.
8. Entladen Sie Ayran-Fruchtsäfte und ähnliche Getränke aus dem Service und servieren Sie die Getränke direkt auf dem Tisch.
9. Getränke, die zur Stornierung der Selbstbedienung dienen.
10. Einweg-Säfte und Säfte in Riegeln.
11. Stornierung von Salz, Pfeffer und Serviette, Einweg-Salz- und Pfefferservice.
12. Servieren von Löffelgabeln und Messern in Papieretuis.
13. Mehr als ein Gast darf nicht einen Tisch benutzen.
14. Reinigung und Desinfektion nach dem Essen.

- **KÜCHE**

1. Desinfektionstunnel am Kücheneingang. Safes und Zinnverpackungen für Wareneinkäufe.
2. Volles Ozon-Desinfektionssystem für die Annahme, das Waschen und die Zubereitung von Obst, Gemüse.
3. Verwendung des Ozonsystems in Wasserhahn-Gewässern.
4. Keine Kompromisse von der 70 C-Regel bei der Präsentation von Lebensmitteln und beim Scheuern von Lebensmitteln.
5. Obligatorische Verwendung von Überschuhen und Knochen
6. Desinfektion von Gerüchen und Raumlüftung mit Bardensystem in Bereichen der Lebensmittelzubereitung 8. Zubereitung, Präsentation und Lagerung von Lebensmitteln Anwendung von HCCP-Verfahren.
7. Reduzierung der Kapazität um 50% in Snackbars, A la Cart-Restaurants und Einhaltung der sozialen Distanz
8. Desinfektionsmittel nach dem Service.

- **POOLS-BEACH-LUNAPARK-AQUAPARK und AMPHITHEATER**

1. Automatische Sichtbarkeit des Chlorgehalts im Poolwasser mit digitalen Anzeigen.
2. Anwendung der 2-Meter-Regel für Sonnenliegen und Sonnenschirme rund um den Pool.
3. Entfernen von Kontakt- und Mehrfachpoolspielen sowie Animationswettbewerben mit hohem Kontakt und ähnlichen Spielen.
4. Reduzieren Sie die Kapazität in den Amphitheatern, entfernen Sie die Sitze, sodass zwei Sitze leer bleiben, und führen Sie die Ein- und Ausgänge an verschiedenen Orten durch.
5. Verantwortungsbewusstes Personal
6. Kapazitätsreduzierung und begrenzte Platznutzung.
7. Stornierung von Haut- und Schönheitsdiensten
8. Hausschuhe, Handschuhe und Masken für Gäste
9. Kontinuierliche Belüftung und Frischluftzirkulation
10. Verwendung von vom Ministerium zugelassenen Materialien und Produkten

- **SPA- und FITNESS-NUTZUNG**

1. Arbeiten mit dem Reservierungssystem
2. Verpflichtung zur Verwendung von Handschuhen mit Maskenvisier
3. Einwegmaterialien
4. Desinfektion und Hygienereinigung nach jeder Anwendung
5. Verantwortungsbewusstes und verantwortungsbewusstes Personal
6. Kapazitätsreduzierung und begrenzte Platznutzung
7. Stornierung von Haut- und Schönheitsdiensten
8. Hausschuhe, Handschuhe und Masken für Gäste
9. Kontinuierliche Belüftung und Frischluftzirkulation
10. Verwendung von vom Ministerium zugelassenen Materialien und Produkten

- **UNTERKUNFTSEINHEITEN – ZIMMER**

1. Kontinuierliches Desinfektionsmittel in Bettkorridoren
2. Anforderungen an Handschuhe und Maske im Personal
3. Desinfizieren Sie den Raum nach der Reinigung mit einer Hygienepumpe
4. Nach dem Desinfektionsmittel mindestens 12 Stunden, nachdem das Zimmer dem Gast präsentiert wurde und eine Warnmeldung auf dem Bett hinterlassen wurde und das Zimmer für die Verwendung am nächsten Tag geöffnet wird.
5. Sammeln Sie die schmutzigen Waesche in einer speziellen Tasche
6. Bei der Verpackung von Materialien nach dem Waschen, geschlossene Verteilung in Nylonsäcken und Lagerung der Wäsche
7. Gastspezifisches Desinfektionsmittel in Zimmern
8. Setzen Sie eine Maske auf die Räume.
9. Persoaleinsatz und kontinuierliche Hygienedesinfektion in Aufzügen.