



**BARUT**  
HOTELS

## **Erfüllt in unseren Hotels, was sind die hohe Gesundheits-, Sicherheits- und Hygiene- Maßnahmen die das Türkische Ministerium für Kultur und Tourismus im "Zertifizierungsprogramm für gesunden Tourismus" umfasst ?**

Im Rahmen der Schutzmaßnahmen zur Vorbeugung der Ausbreitung der COVID-19-Epidemie wurde ab Anfang Juni in der Türkei ein kontrollierter Normalisierungsprozess eingeleitet. Bitte beachten Sie, dass einige Maßnahmen, die Sie in diesem Rundschreiben lesen, möglicherweise nach einer Weile von den zuständigen Behörden aktualisiert werden können. Aus diesem Grund möchten wir Sie bitten, Ihre Fragen an unser Callcenter **+90 444 96 00** zu richten, um die aktuellsten Informationen zu erhalten.

### **In diesem Zusammenhang, welche Schutzmaßnahmen ergreifen wir als Barut Hotels für unsere Gäste ?**

In erster Linie findet für allgemeine Nutzungsbereiche in unseren Einrichtungen eine Abstandsregelung. Zunächst erhalten unsere Gäste beim Ankunft ein schriftliches Informationsblatt über COVID-19-Maßnahmen und entsprechende Anwendungen. Hinzu bieten wir visuelle Informationen über in der gesamten Einrichtung angewandte / anzuwendende Regeln und Abstandsregeln. Als Barut Hotels halten wir uns strengst an das Rundschreiben des Ministeriums für Kultur und Tourismus und ergreifen in diesem Zusammenhang in unseren Einrichtungen folgende Schutzmaßnahmen:

- Die Anlagen werden unter Einhaltung der Abstandsregelung Ihre Gäste in entsprechender Anzahl empfangen.
- Alle Gäste werden am Eingang der Einrichtungen mit Thermalkameras oder kontaktlosen Fiebermessgeräten, Desinfektionsteppichen (Vorleger) und entsprechenden Möglichkeiten zur Händedesinfektion empfangen.
- Auf Anforderung wird den Gästen eine persönliche Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Maske und Einweghandschuhe zur Verfügung gestellt.
- Die Gäste werden aufgefordert zur Erteilung von Informationen über ihren Standort in den letzten 14 Tagen, ggf. ihre chronischen Erkrankungen und ob sie COVID-19 bereits erlitten haben.
- Soweit wie möglich sollten Zahlungen in erster Linie mit kontaktlose Kreditkarten erfolgen.
- Zur Nutzung der Aufzüge entsprechend den Abstandsregeln sind im Aufzug Bodenkennzeichnungen und Informationsschilder anzubringen.
- Sämtliche Gemeinschaftsbereiche sind entsprechend dem Abstandsregelung einzurichten. Bzgl. der Abstandsregeln sind alle nötigen Maßnahmen zu ergreifen und Kennzeichnungen durchzuführen. Die Anzahl der Gäste lt. Plan muss eingehalten werden.
- Für Gäste aus derselben Familie oder Gäste, die im selben Zimmer urlauben, haben bei der Nutzung von Gemeinschaftsbereichen die Abstandsregelungen keine Gültigkeit.
- In eingängen der Gemeinschaftsbereiche und WCs sowie an verschiedenen Stellen umfangreicher bereiche sind Desinfektionsmittel oder Antiseptika für die Hände anzubringen. Sollte dies nicht möglich sein, müssen die Eingänge offen bleiben, indem entsprechende Trennwände angebracht werden.
- Werden Einheiten wie Gymnastik- und Sportraum wiedereröffnet, ist zur Sicherstellung einer sicheren Nutzung ein Reservierungssystem anzuwenden. Dementsprechend werden die Anzahl der gleichzeitig sich im Raum befindenden Personen sowie die Dauer entsprechend eingeschränkt. Nach jedem Einsatz hat mit entsprechenden Hygienemitteln eine standartgemäße Reinigung der Einsatzbereiche und Geräte stattzufinden. Produkte wie Seife, Shampoo, Duschgel usw. werden in diesen Bereichen als Einwegprodukte den Gästen zur Verfügung gestellt. SPA-Bereiche wie das türkische Bad, Sauna und Massage bleiben in Einrichtungen, die nicht mit dem Zertifikat für gesunden Tourismus zertifiziert sind, geschlossen.
- Strand - und Pooltücher werden in geschlossenen Beuteln oder durch das zuständige Personal zur Verfügung gestellt.
- Die Esstische müssen in einem Abstand von 1,5 Metern, nebeneinanderstehende Stühle in einem Abstand von 60 cm geordnet werden. Das Servicepersonal hat während des Services die Abstandsregelung einzuhalten und unnötigen Kontakt zu vermeiden.
- Bei offenen Buffets ist eine entsprechende Barriere einzurichten, um den Zugang zum Buffet auf Seiten der Gäste zu verhindern. Der Service erfolgt durch das Küchenpersonal.
- Alle Selbstbedienungsgeräte wie Tee- / Kaffeemaschinen, Wasserspender, Getränkeautomaten usw. in Gemeinschaftsbereichen sind zu entfernen bzw. es hat eine Bedienung der Gäste durch das Servicepersonal zu erfolgen.
- Gegenstände wie Esstische, Stühle, Serviceartikel, Zucker, Salz, Gewürze, Serviettenhalter und Menükarten sind nach jeder Verwendung durch den Gast mit entsprechenden alkoholhaltigen Produkten hygienisch zu reinigen.
- Die Reinigung aller Bereiche hat entsprechend der Oberflächenqualität mit geeigneten Desinfektionsmitteln in geeigneten Abständen zu erfolgen. Die Rückverfolgbarkeit dieser Anwendungen ist zu gewährleisten.
- Toilettenböden, Klosetts, Urinalen, Waschbecken, Wasserhähne und Armaturen sowie Türgriffe sind häufig zu reinigen und zu desinfizieren. Die Rückverfolgbarkeit dieser Maßnahmen ist zu gewährleisten. Flüssigseife ist kontinuierlich zur Verfügung zu stellen.
- Eine periodische Wartung und ggf. Sterilisierung von Lüftungs- und Klimaanlage und sonstigen Geräten wie Geschirrspülern und Waschmaschinen, Materialien und Ausrüstungen ist zu gewährleisten.
- Oberflächen, die einem intensiven Kontakt ausgesetzt sind, wie z.B. Türgriffe, Handläufe, Aufzugstasten, Energieschalter, POS-Geräte, TV-Bedienungsgeräte, Telefone, Handtuchkarten, Zimmerkarten oder Zimmerschlüssel und Wasserkocher in den Zimmern sind des Öfteren mit geeigneten Desinfektionsmitteln zu reinigen. Die Rückverfolgbarkeit dieser Maßnahmen ist zu gewährleisten.
- Berührungsflächen in Gästezimmern sowie Ausrüstungen wie Telefone, TV-Bedienungsgeräte, Wasserkocher und Tür- und Fenstergriffe sind nach dem Abreisen des Gastes mit Desinfektionsprodukten entsprechend zu reinigen. Soweit möglich sind in Zimmern Einwegprodukte und Informationsblätter bzw. -Schilder zu verwenden.
- Die Reinigung der Gästezimmer hat durch das zuständige Personal zu erfolgen, wobei dieses eine Mund-Nasen-Maske und Einweghandschuhe zu tragen hat. Handtücher, Bettlaken, Kissen und Bettbezüge aus Zimmern von Gästen oder Personal mit Covid-19-Diagnose sind gesondert zu sammeln und zu waschen.
- Eine regelmäßige Lüftung geschlossener Räume ist zu gewährleisten. Die Filter von Klimas / Lüftungssystemen sind des Öfteren auszutauschen.
- In Personalbereichen und Gemeinschaftsbereichen der Gäste sind Abfallbehälter mit grauem Deckel anzubringen. Es ist ausdrücklich darauf hinzuweisen, dass diese Abfallbehälter ausschließlich für die Entsorgung von Masken und Handschuhen usw. bestimmt sind. Diese Abfälle dürfen bei ihrer Entsorgung keineswegs mit Abfällen anderer Art zusammengeführt werden.
- Sämtliche Bereiche der Küche, alle in der Küche eingesetzten Utensilien und Ausstattungen jeglicher Art, alle Arbeitsfläche und Lagerbereiche sind regelmäßig zu reinigen. Eine einwandfreie Hygiene aller Bereiche ist stets sicherzustellen.
- In allen Bereichen der Lebensmittel herstellung und in der Küche sind Hygienebarrieren, Sterilisationsgeräte sowie Geräte und Ausrüstungen für die Hand- und Körperhygiene zur Verfügung zu stellen. Ein Eintritt unbefugten Personals in den Küchenbereich ist strikt zu vermeiden.
- Das Küchenpersonal hat während der Arbeit entsprechende Arbeitskleidung und persönliche Schutzausrüstung zu tragen. Das Personal hat die Hände regelmäßig zu waschen und zu desinfizieren.
- In allen Bereichen der Einrichtung (einschl. Bars und Snack-Bars) sind alle Serviceausrüstungen in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Die Reinigung und Hygiene des Poolwassers sowie des Umfelds von Pool und Strand sind sorgfältig und gründlich zu gewährleisten. Das Chlorverhältnis muss in Freibädern zwischen 1-3 ppm, in Hallenbädern zwischen 1-1,5 ppm eingehalten werden. die Rückverfolgbarkeit periodischer Messungen muss gewährleistet sein.

**Barut Hotels**

[www.baruthotels.com](http://www.baruthotels.com)



+90 444 96 00

Mehmetçik Mah. 1242 Sk. İdea İş Merkezi No: 1/201 D: 6  
07100 Muratpaşa ANTALYA