



BELEK BEACH RESORT HOTEL
Koronavirüs (Covid-19)
Pandemisi Hijyen
Uygulamaları



COVID-19
CORONAVIRUS

Belek Beach Resort Hotel'in Koronavirüs (Covid-19) uygulamaları hakkında bilgilendirme metnidir.

Belek Beach Resort Hotel olarak amacımız, Covid-19 tedbirleri kapsamında sizlerle birlikte atılması gereken adımları ve alınması gereken tedbirleri uygulayarak siz değerli misafirlerimizin ihtiyaçlarını güvenilir hizmetle karşılamaktır.

Bu sebeple, yaşanan Covid-19 Pandemisi ve riskleri nedeni ile hazırlıklı olmak için artırmış olduğumuz mevcut hijyen ve temizlik önlemlerimizi kısaca sizlerle paylaşmak isteriz.

- Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) Konaklama Sektörü için yayınlamış olduğu "Covid-19 Yönetimi için Operasyonel Hususlar" adlı yayını,
- T.C. Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu'nun açıklamaları ve tavsiye kararları,
- Sektör birliklerinin ve Turizm bakanlığının görüş ve önerileri dikkate alınarak yeni birtakım standartlar ilave edilmiştir.

Yönetim ekibimiz tarafından otelimizin temizlik ve dezenfeksiyon planı güncellenmiş, Genel Müdürlerimizin başkanlığında sağlık ve güvenlik komiteleri oluşturulmuş, komiteye gerekli eğitimler verilmiştir.



GÜVENLİ TURİZM SERTİFİKASI

Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı tarafından önerilen bu sertifika, BV İnceleme ve Akreditasyon Servisleri A.Ş. tarafından düzenlenmiştir.

BV İnceleme ve Akreditasyon Servisleri A.Ş., TÜRKAK tarafından akredite edilmiş olup, akreditasyon kapsamı www.turkak.org.tr adresinde yayınlanmaktadır.

BELEK BEACH RESORT OTEL

Güvenli Turizm Sertifikasyon Programı çerçevesinde yayımlanan "Konaklama Tesisleri ve Tesisler Bünyesinde Yer Alan Yeme & İçme Ünitelerinde Pandemi Süresince Uygulanacak COVID-19 ve Hijyen Uygulamaları Değerlendirme Kriterleri" kapsamında istenen koşulları yerine getirdiği için "Güvenli Turizm Sertifikası" almaya hak kazanmıştır.

Sertifika Numarası
BVI-TR-0465

İlk Sertifikalandırma Tarihi 29 / 07 / 2020

Düzenleme Tarihi 29 / 07 / 2020

Geçerlilik Tarihi 29 / 08 / 2020

Kuruluş Türü
Konaklama İşletmesi

İmza
İBRAHİM TAGAY
Belgelendirme Müdürü



ÇALIŞANLARIMIZ İLE İLGİLİ ÖNLEM VE HİJYEN KURALLARIMIZ

Siz değerli misafirlerimiz ve aynı zamanda birbirleri ile temas halinde olduğunu bildiğimiz otel çalışanlarımızın hijyeni, onların sağlıklı kalmaları ve bu konuda bilinçlenmeleri, etkili bir genel hijyen uygulaması için en önemli faktörlerden birisidir. Bu konuda alınan önlem ve uygulamalarımız aşağıdadır.

- Çalışanlarımız işbaşı yapmadan önce ve iş çıkışında genel sağlık taramasından geçirilmekte, dijital temassız termometreler ile ateş ölçümleri yapılmaktadır ve kamera ile kayıt altına alınmaktadır. Ateşi yüksek ve hastalık ile ilgili bulgulara rastlanan personelimiz işbaşı yaptırılmamaktadır. Kendisini iyi hissetmeyen personelimize iş yerine gelmemeleri ve yapılacak işlemler konusunda talimat verilmiştir.
- Personel üniformaları sıklıkla değiştirilerek yıkanmakta ve personelimiz işbaşı yapmadan önce dezenfekte uygulamasından geçmektedirler. Personellerimiz çalışma anlarında siperlik, eldiven ve maske kullanmaktadır.
- Personel ortak kullanım alanlarında ve geri plandaki çalışma ünitelerinde yeterli sayıda dezenfeksiyon ünitesi mevcuttur. Her personelimiz hangi departmanda görev yaparsa yapsın ellerini dezenfekte etmekle beraber mutlaka her saatte bir ellerini kuralına göre yıkamak zorundadır.
- Pandemi sürecinin başlamasından itibaren tüm personelimize, yaşanan pandemi ve korunma yöntemleri ile bulaşma şartları ile ilgili olarak uzman firma ve sağlık ekipleri tarafından eğitimler verilmiştir.
- Çalışanlarımız MEB onaylı hijyen eğitim sertifikasına sahiptir.
- Çalışanlarımız Pandemi Eğitimi sertifikasına sahiptir.



DEZENFEKSİYON İŞLEMLERİMİZ

Otelimizin Misafir Odaları, Restoranları, Barları, SPA, Fitness, Toplantı Salonları ve tüm diğer misafir alanları ile Mutfak Alanları, Personel Kullanım Alanları, ofisler ve depolarımız detaylı bir şekilde, uluslararası bilinirlikleri olan, yetkili bakanlıklarca onaylanan dezenfeksiyon kimyasalları ile dezenfeksiyonu sağlanmaktadır.

Eğitimli ekipler tarafından yapılan dezenfeksiyon işlemlerine periyodik olarak devam edilecektir. Tüm üretim alanı girişlerinde, misafir ve personel girişlerinde hijyen paspaslarımız mevcuttur.





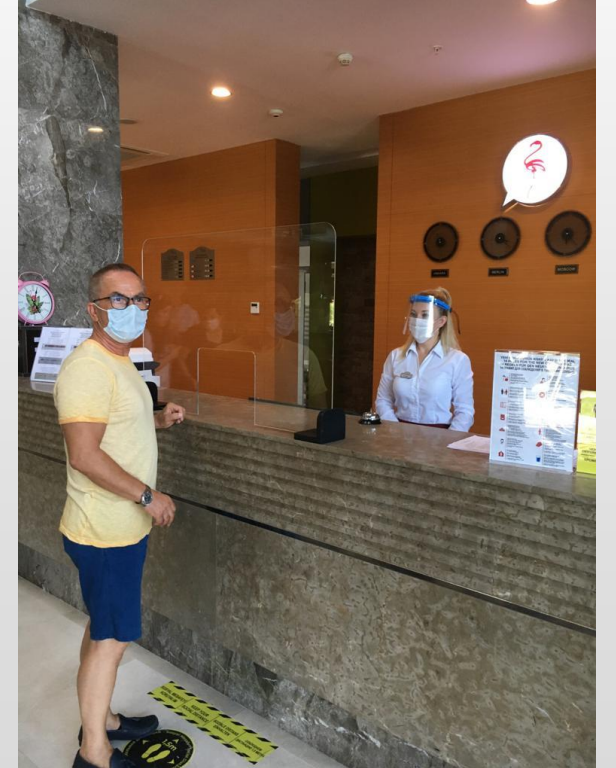
GENEL MEKANLAR HİJYEN ve TEMİZLİK KURALLARIMIZ

- Tüm genel mekanlarımızda, WC'lerimizde ve ihtiyaç duyulan her noktada el dezenfeksiyon aparat ve üniteleri bulunmakta ve bunların takibi de titizlikle yapılmaktadır.
 - Temizlik ve dezenfeksiyon aralıkları sıklaştırılarak hazırlanan detaylı kontrol listeleri vasıtası ile denetlenmektedir.
 - Tüm alanların temizliği, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfekte edilip kayıt altına alınmaktadır.
 - Tüm ortak kullanım alanları ve genel mekanlardaki oturma grupları güvenli fiziki mesafeler dikkate alınarak yeniden düzenlenmiştir.
- Plaj ve tüm yüzme havuzlarımızın havuz kullanım talimatları ve havuz temizlik ve hijyen takibi yapılmakta ve kayıt altına alınmaktadır. Günlük takibi yapılmakta ve çizelgesi tutulmaktadır. Şezlonglar sosyal mesafe kuralına uygun şekilde yerleştirilmiştir ayrıca her kullanım sonrası dezenfekte edilmektedir.

CHECK-IN ve CHECK OUT İŞLEMLERİMİZ

Otel misafirlerimizin hijyenik ve güvenli bir şekilde otellerimize giriş ve çıkışları için bazı önlemler alınmıştır;

- Girişte yeni gelen misafirlerimizin bavulları dezenfekte edilerek otelimize alınacak ve misafirlerimizin odalarına güvenli şekilde iletilecektir.
- Misafirlerimizin otele girişte vücut ısıları temassız ateş ölçerler ile ölçülüp, herhangi bir olumsuzluk durumunda KVVK gereğince yalnızca kendisine bilgi verilecek ve eylem planına göre hareket edilecektir.
- Resepsiyon görevlileri, hazırlamış olduğumuz Covid-19 ile ilgili alınan önlemleri içeren bilgilendirme formunu misafire iletilecek, tercihen dijital ortamda iletilebilecektir.
- Kapı kartları misafir giriş yapmadan önce hazırlanıp dezenfekte edilerek korunaklı kaplarında misafire verilecektir.
- Pos makinalarının düzenli olarak dezenfeksiyonu sağlanacaktır.



MİSAFİR ODALARIMIZ

- Tüm misafir odalarımızda amacımız sizlerin hijyenik ve tertemiz bir mekânda konaklamalarınızı yapacağınız ortamı sizlere sunmaktır.
- Oda temizliklerinde çalışan personellerimiz ve idarecilerimiz maske ve tek kullanımlık eldiven kullanmaktadırlar. Bu malzemeler sıkça değiştirilmektedir.
- Personel başına düşen oda sayımızı azalttık, oda temizliğine başlamadan önce odaların ilk olarak dezenfeksiyonu sonra havalandırması şekliyle gerekli hijyen ve temizlikler oluşturmuş olduğumuz standarda göre büyük titizlik ile yerine getirilmektedir.
- Temizliklerde uluslararası kabul görmüş, sertifikalı, etkili dezenfektan, kimyasallar ve çamaşır suyu kullanılmaktadır. Özellikle kapı kolları, bataryalar, telefon avizeleri, TV kumandası, Klima kumandası, aydınlatma anahtarları, su ısıtıcıları, mini barlar vb. gibi cihazlar temizliği yapıldıktan sonra dezenfekte edilmektedir.
- Çarşaf ve havlu malzemeleri günlük olarak değiştirilmekte ve ayrı ayrı poşetlenerek toplanmaktadır.
- Mini barlarda servisi yapılan malzemelerimizin dezenfeksiyon işlemi yapıldıktan sonra dolumu yapılmaktadır.
- Check-out yapılan odalarımızda tüm temizlik işlemleri yapıldıktan sonra yeterli süre detaylı dezenfeksiyon sağlayan makinelerle dezenfeksiyon işlemi yapılmaktadır, bu odalara en az 12 saat süre ile yeni misafir alınmamaktadır.



YİYECEK ve İÇECEK ÜNİTELERİMİZ

• Otelimizde belli bir süre için oda kapasitelerimiz tamamı ile kullanılmayacaktır, bu sayede yiyecek ve içecek ünitelerimizde gereken güvenli fiziki temas mesafesi 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası en az 60 cm olacak şekilde düzenlenmiştir.

Otelimizde gıda güvenliği için üretim, depolama ve servis aşamasında gerekli olan hijyen şartlarının belirlendiği uluslararası gıda güvenliği yönetim sistemi olan HACCP prosedürleri uygulanmaktadır. Gıda güvenliği sistemimizde Covid-19 Pandemisi sebebiyle yapılan ilave çalışmalarımız aşağıda belirtilmiştir.

• Yiyecek ve içecek ile ilgili mekanlarımız, gerekli güvenli sosyal mesafeyi koruyacak düzenlemelerle hizmet verecektir.

Büfelerimizde; görevli personel dışında gıdaya teması engellemek amacıyla cam ve pleksi uygulamaları gerçekleştirilmiştir ve misafire sunumu mutfak görevlilerimiz yapacaktır.

- Mümkün olduğu kadar çok alakart restoranlarımız devreye alınmıştır ve ücretsiz olarak misafirlerimize hizmet verecektir.
- Masalarımızda masa örtüsü ve bez peçete kullanılmayacaktır, menaj malzemeleri tek kullanımlık olacaktır.
- Belli bir süre için restoranlarımızda self servis şeklinde kullanılan çay ve kahve makineleri misafirlerimiz tarafından kullanılamayacaktır.
- Yiyecek & içecek ünitelerimizde bulaşıklar el ile değil, mutlaka bulaşık makinesi ile yıkanacak ve ortama göre tek kullanımlık malzemeler ile sunumlar yapılabilecektir.
- Yiyecek & içecek mekanlarının genel temizlikleri ile masa sandalye, tezgâh, büfeler ve diğer tüm malzeme ve materyallerin temizlikleri servis başlangıç ve bitişlerinde usulüne uygun şekilde yapılarak dezenfekte işlemleri gerçekleştirilecektir.

SPA-FITNESS

Hamam-Sauna, Buhar odası, masaj alanları ve Fitness salonunda gerekli hijyenik şartlar oluşturulmuş, ağırlıklı olarak tek kullanımlık malzemeler kullanılmaktadır.

Hamam-Sauna-Buhar odası ve Fitness salonu kullanım kapasiteleri hijyenik önlem şartlarına göre sınırlandırılmıştır.

Fitness salonlarımızdaki tüm aletler her kullanımdan sonra dezenfekte edilecektir. Giyinme-soyunma odaları, duşlar, WC'ler, dolaplar ve anahtarları, kullanılan havlu ve peştamal usulüne uygun olarak temizlendikten sonra dezenfekte edilmektedir.

Sağlıkla kalın...

MINI KULÜP ve ÇOCUK OYUN ALANLARIMIZ

Çocuklarımızın da güvenli ve eğlenceli bir tatil yapmaları ve mutlu olmaları bizim için çok önemlidir. Çocuk oyun alanları ve kullandıkları her yerin, uluslararası bilinirlikleri olan, yetkili bakanlıklarca onaylanan dezenfeksiyon kimyasalları ile dezenfeksiyonu sağlanmaktadır.

Mini kulüp personelimizin gerekli hijyen eğitimlerini almış ve düzenli olarak eğitimleri almaya devam eden profesyonel personelden oluşmaktadır. Günlük hijyen ve temizliğin yapılmasından ve uygulanmasından sorumlu olacaklardır.

info@belekbeach.com

www.belekbeach.com