



CLUB BIG BLUE SUITE HOTEL

ПОЛИТИКА COVID-19



www.clubbigblue.com

Club Big Blue Suite Hotel clubbigbluebeachno16 clubbigbluesuitehotel

ПОЛИТИКА COVID-19

- В отеле Club Big Blue Suite здоровье и безопасность наших уважаемых гостей всегда являются нашим приоритетом . Мы приняли меры на самом высоком уровне, чтобы обеспечить вам здоровый и спокойный отдых в нашем отеле во время пандемии Covid- 19 .
- В качестве гостиничного менеджмента Всемирная организация здравоохранения и соответствующее Министерство Турецкой Республики внимательно следят за текущими разработками и применяют руководящие принципы . Наша команда по борьбе с пандемией , которую мы создали для управления процессами , вместе с нашим партнером по решениям, International Bureau Veritas, тщательно управляет необходимыми процедурами и приложениями
- Наш отель работает с международным брендом Diversey в области химических чистящих средств. Все наши сотрудники проходят подробное обучение по пандемии Covid-19 с постоянным персоналом по процессам очистки и дезинфекции с использованием соответствующих чистящих материалов для каждой области, различного оборудования.
- Наш объект получил Сертификат безопасного туризма за выполнение необходимых условий в рамках «Критерии оценки COVID-19 и гигиенической практики, которые должны применяться во время пандемии в еде и напитках в жилых помещениях и объектах», опубликованных в рамках Safe Программа сертификации туризма. (Сертификат №: BVI-TR-136)
- В дополнение к периоду пандемии следует гораздо более осторожно относиться к загрязнению окружающей среды,участвующему в решении проблемы нашего отеля, Турция, выданного Министерством урбанизма и окружающей среды, получила документ Zero Waste. В рамках нашей чувствительности к окружающей среде отходы, образующиеся во всех сферах использования, отделяются и удаляются с нашего предприятия в соответствии с нашей системой управления отходами.

НАШИ ПАРТНЕРЫ ПО РЕШЕНИЯМ



Shaping a World of Trust



A.ÇEV.LAB.[®]



günsu



CLUB BIG BLUE SUITE HOTEL

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

- Наши кандидаты в персонал проходят необходимые медицинские осмотры в частной больнице, с которой мы заключили договор. Согласно осмотрам нашего гостиничного врача по отчетам, набор персонала утвержден.
- Наши сотрудники получают Covid-19 В предпандемический обучение через регулярные промежутки времени с первого рабочего дня , наш контракт международной консалтинговой фирмы и безопасности труда специалиста .
- Нашему персоналу во время пандемии проводят тренинги по обслуживанию и внедряют мероприятия, проводимые руководителями соответствующих отделов / руководителями групп, а также внешними врачами на рабочем месте, экспертами по охране труда и экспертами в этой области для обеспечения полного прогресса операции.
- Производятся и регистрируются измерения температуры у всего персонала на входе и выходе из отеля . Если результаты , связанные с высокой температурой и болезнью встречается, персонал является не отнесен к работе. Опрос сотрудников по пандемии Covid-19 в отношении статуса всего персонала проводится и тщательно контролируется.
- В местах общего пользования применяются необходимые правила расстояния. На информационном табло для персонала размещены плакаты и информационные статьи о пандемии, гигиене и охране труда .
- Он гарантировал , что наш персонал использовать средства защиты , такие как маски, козырьки и гигиенические перчатки во время их работы . Автоматы по продаже дезинфицирующих средств, к которым может легко получить доступ любой персонал, имеются в каждой зоне нашего предприятия.
- Места общего пользования персонала регулярно дезинфицируются и регистрируются.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПРИНИМАЕМЫЕ В ОБЩИХ УСЛОВИЯХ

- Места общего пользования в нашем учреждении регулярно дезинфицируются и регистрируются.
- В наших общих помещениях и туалетах имеется достаточно торговых автоматов с дезинфицирующими средствами. Используемые нами дезинфицирующие средства, одобренные Министерством здравоохранения Турции, являются экологически чистыми и не наносят вреда антисептическим средствам вашей кожи.
- Во всех общественных местах поверхности , к которым часто прикасаются , дверные ручки, лифты, кнопки лифта , батареи, раковины, писсуары, туалеты, поручни, сиденья, столы и стулья регулярно очищаются и дезинфицируются необходимыми химикатами и регистрируются.
- Разметка, информация о вместимости и места для сидения в соответствии с правилами социальной дистанции были расположены в местах общего пользования.
- Общие помещения постоянно вентилируются с помощью естественной вентиляции. Очистка и дезинфекция наших систем кондиционирования и вентиляции регулярно проводится и регистрируется.
- Техническое обслуживание всех установок и оборудования нашего отеля периодически проводится авторизованным сервисом или обученными специалистами.
- В местах общего пользования для хранения масок, перчаток и прочего защитного снаряжения были размещены серые мусорные баки .
- Чтобы установить здоровую и быструю связь с нашими уважаемыми гостями и сотрудниками, здоровая и безопасная информация предоставляется через социальные сети и цифровые платформы.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ВХОДЕ В ОТЕЛЬ

- При входе в наш отель, в соответствии с правилами социальной дистанции, в первую очередь производятся измерения температуры и записываются .
- Убедительно просим вас воспользоваться автоматами по продаже дезинфицирующих средств у входа в отель. Маски поставляются по вашему запросу.
- Пока вы ждете процедуры регистрации, ваш багаж дезинфицируется и благополучно доставляется вам в безопасные места для отдыха. Оборудование, требующее контакта во время процедуры регистрации и выезда, дезинфицируется для одноразового использования и для личного пользования.
- Во время процедуры регистрации для вашей безопасности были созданы зоны, отмеченные в соответствии с правилами социальной дистанции. У нас есть стеклянные перегородки на стойке регистрации , предотвращающие прямой контакт.
- Covid-19 декларации и обязательство, которое включает в себя информацию об истории путешествий и здоровья условиях , будет подписан во время заезда в порядке.
- Наши сотрудники предоставляют вам буклеты с необходимой информацией после того, как мы проинформируем вас о наших процедурах Covid-19 .
- Оборудование, требующее контакта , такое как ключ- карта от номера, ручка, которые также используются во время операций входа-выхода, хранятся в использованном ящике и дезинфицируются перед использованием кем-либо другим.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ НОМЕРОВ

- Наши сотрудники, отвечающие за уборку комнат, прошли специальную подготовку по вопросам пандемии Covid-19 у наших партнеров по решениям - компании International Diversey и Министерства национального образования .
- Наши сотрудники работают с их защитным оборудованием . Оборудование используется в очистке является только для личного одноразового использования.
- Номера тщательно промывать после каждого выезда процесса . После естественной вентиляции в течение не менее 1 часа процессы стерилизации выполняются с помощью машины ULV.
- Элементы управления телевизорами и кондиционерами, используемые в комнатах, дезинфицируются и помещаются в одноразовые гигиенические пакеты.
- Фильтры кондиционеров регулярно чистятся, дезинфицируются и регистрируются.
- Текстильные изделия , используемые в помещениях , которые промывают в соответствии с Covid-19 процедур ,и предложил для использования в рамках санитарно - гигиенических правил.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ЕДЫ И НАПИТКОВ

- Необходимые меры были сделаны в областях использования в ресторане и бассейн в соответствии с социальными дистанционными правилами . Все зоны для сидения за столом составляют 1,5 метра, а места для стульев - на расстоянии 60 см друг от друга .
- Столы и стулья в закрытых и открытых ресторанах расставляются в соответствии с правилами социальной дистанции. Цифры вместимости для каждой области четко указаны . Число людей в области использования часто проверяется нашей пандемической командой .
- Наши уполномоченные специалисты проводят измерения температуры на входе в ресторан перед каждым обслуживанием . Там нет никакого доступа к нашему крытому ресторану без маски.
- Наша концепция открытого шведского стола продолжается. Любую пищу вам подадут сотрудники нашей кухни.
- Во время обслуживания наш персонал использует свое защитное снаряжение, такое как маски, козырьки , перчатки и кепки .
- После каждой службы наши внутренние рестораны и буфеты проветриваются, а затем дезинфицируются УМО и регистрируются.
- Чай, кофе и вода автоматы , используемые в общих областях , включенных в баре . Все виды обслуживания напитков осуществляется персоналом нашего бара с защитными средствами.
- На всех наших столах установлены автоматы по продаже дезинфицирующих средств . Наши сотрудники тщательно очищают и стерилизуют столы, стулья и стульчики для кормления после каждого использования. Оборудование, используемое при уборке, предназначено только для одноразового использования.
- Управляющие команды на столах были удалены. Вместо них есть более гигиеничные одноразовые изделия.
- Вилки, ножи и ложки подаются в одноразовых ящиках после стирки и сушки.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ МЫ ПРИНИМАЕМ В АНИМАЦИЯ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ УСЛУГИ

- Помещение площадь мини - клуб не используется во время пандемии . Мероприятия проводятся на открытой площадке в соответствии с правилами социальной дистанции.
- После каждого вида деятельности, область и оборудование , используемая будут очищены и стерилизованы .
- Наши дневные и вечерние программы подготовлены в соответствии с правилами пандемии . По правилам социальной дистанции гостей на сцену не приглашают.
- Наши аниматоры предоставляют информацию о правилах, которым необходимо следовать во время мероприятия.
- После мероприятий спортивно-оздоровительного сообщества сотрудники чистят оборудование и дезинфицируют дезинфицирующими средствами, утвержденными Министерством здравоохранения . Вы также должны хранить оборудование, прежде чем использовать место контакта рук с одноразовыми бумажными полотенцами для дезинфицирующих средств, утвержденных Министерством здравоохранения, и дезинфицирующее оборудование.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ БАССЕЙНОВ

- Шезлонги у бассейна расставлены в соответствии с правилами социальной дистанции.
- Лежаки и журнальные столики моют и дезинфицируют после каждого использования .
- В pH уровня и хлора в бассейне воды регулярно проверяются и регистрируются.
- Операции обслуживания и дезинфекции предметных стекол в бассейне предметных стекол часто выполняются и регистрируются.
- Наши столбы использования ёмкости для бассейна вешаются в таком месте, где их может видеть каждый. Количество людей, использующихся, контролируется нашей командой по борьбе с пандемией .
- Провинция Анталья Турецкая Республика Управление здравоохранения Министерства здравоохранения, выданное «Чистым пулом». Наш документ находится.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ НА ПЛЯЖЕ

- Шезлонги на нашем пляже расставлены в соответствии с правилами социальной дистанции.
- Персонал на нашем пляже ресторана работе с их защитным оборудованием .
- Наши автоматы по продаже дезинфицирующих средств находятся в вашем распоряжении у входа на пляж . Измерения температуры снимаются и записываются на входе .
- Все шезлонги на пляже будут дезинфицировать после каждого использования .
- Кабины для переодевания и туалеты часто моют и дезинфицируют .
- Продукты питания и напитки оборудование промывают в посудомоечных машинах , в соответствии с Covid-19 критериев . Вилки и ножи подаются в одноразовых чехлах после стирки и сушки.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ХАМАМЕ

- Банные услуги предоставляются по предварительному заказу. Измерение температуры производится на входе и записывается.
- Группа специалистов по борьбе с пандемией часто проверяет вместимость ванны .
- После каждого использования баню и массажный кабинет проветривают, проводят очистку и дезинфекцию .
- В ванных и массажных зонах используются одноразовые средства по уходу.
- Сауна и парная обслуживаются в соответствии с указанным на них количеством мощностей. Их очищают и дезинфицируют после каждого использования.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Процесс от покупки до презентации продукции осуществляется в соответствии с Правилами безопасности пищевых продуктов.
- Все материалы и продукты, которые мы предлагаем нашим гостям, приобретаются у поставщиков, которые проводят гигиенические исследования, и после процессов контроля и дезинфекции работы по хранению и дезинфекции проводятся в гигиенических условиях.
- Заявления и обязательства принимаются и проверяются с одинаковой внимательностью со стороны наших поставщиков и всех наших партнеров по решениям, чтобы обратить внимание на практику пандемии .
- Во время подготовки продуктов, было обеспечено , что персонал кухни использовать все свое защитное оборудование .
- Фрукты и овощи в моечной международном Div эр вещей санитарные полоскания из используются носители.
- Рабочие зоны на кухне обустроены по правилам социальной дистанции.



