



kustur club

★ ★ ★ ★ ★ *H o l i d a y V i l l a g e*

HYGIENE-PROTOKOLL

Sehr geehrte Gäste

Als Kustur Club Holiday Village arbeiten wir seit 54 Jahren nach unserem Prinzip der bedingungslosen Gästezufriedenheit, damit unsere geschätzten Gäste Ihren Urlaub bestmöglich verbringen und mit unvergesslichen Erinnerungen nach Hause zurückkehren können. Wir werden weiterhin mit dem gleichen Prinzip und der gleichen Sorgfalt arbeiten.

Wir haben zusätzliche Maßnahmen getroffen, damit Sie nach der COVID-19 Periode einen angenehmen Urlaub verbringen. Für uns als Kustur Club Holiday Village stehen die Sicherheit und Gesundheit unserer geschätzten Gäste und unserer Mitarbeiter an erster Stelle.

Hier möchten wir Sie über sämtliche Reinigungs- und Hygienemaßnahmen informieren, die wir aufgrund der Informationen der WHO, dem Türkischen Gesundheitsministerium und dem Kulture und Tourismministerium der Türkei getroffen haben.

Diese Maßnahmen können sich gemäß den neuen Rundschreiben der jeweiligen Institute verringern, erhöhen oder ändern.

Wir danken Ihnen im Voraus für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung. Wir werden diese Tage gemeinsam überwinden. Wir hoffen, Sie so bald wie möglich hier begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen,

UNSERE MITARBEITER

- Alle unsere Mitarbeiter, werden Versorgeuntersuchungen durchgeführt, die Nachsorge wird von unserem Betriebsarzt durchgeführt.
- Alle unsere Mitarbeiter, haben Hygieneschulung erhalten und sind zertifiziert.
- Alle unsere Mitarbeiter sind in Bezug auf Epidemien und Hygiene speziell geschult. Servisbusse für den Transfer des Personals zur und vor der Arbeit werden vor und nach jeder Fahrt desinfiziert. Während der Fahrt besteht Maskenpflicht für alle Inlassen.
- Unsere Mitarbeiter werden bei ihrer Ankunft am Arbeitsplatz einer ärztlichen Untersuchung unterzogen, bei der die Temperatur gemessen wird. Unser Personal wurde angewiesen, nicht zur Arbeit zu kommen, sofern er/sie sich nicht gut fühlt.
- Das gleiche Personal wird so oft wie möglich in der gleichen Schicht arbeiten.
- In gemeinschaftlich genutzten Personalbereichen wurden Infoplakate angebracht und Broschüren ausgelegt. In diesen Bereichen gelten die Abstandsregeln.
- Die Personaluniformen werden täglich ausgetauscht. Sie werden über 60 ° C gewaschen und gebügelt.

- Sämtliche Personalbereiche wurden nach den Abstandsregeln neu geordnet und Desinfektionsgeräte in ausreichender Anzahl aufgestellt. Die Tischordnung und der Service in der Personalkantine wurden neu geordnet und erstellt.
- Alle unsere Mitarbeiter tragen bei der Arbeit Mundschutzmasken oder –schilde und Einweghandschuhe.

ANKUNFTS-, CHECK-IN- UND CHECK-OUT-VERFAHREN

- Sämtliche Check in und Check out verfahren wurden entsprechend den Abstandsregeln neu gestaltet, es wurden sichere Wartebereiche gebildet und Abstandsmarkierungen angebracht.
- Die Körpertemperatur unserer Gäste wird mit einem berührungslosen Thermometer bei chek in gemessen und aufgezeichnet. Im Falle einer hohen Körpertemperatur wird dies nur dem betreffenden Gast gemäß dem Gesetz zum Schutz personenbezogener Daten mitgeteilt, und es werden geeignete Maßnahmen gemäß unserem Aktionsplan ergriffen.
- Alle Gäste werden beim Check-in über die Vorbeugemaßnahmen informiert. Diese Informationen werden an den Stellen bekannt gegeben, die der Gast im Hotel leicht sehen kann.
- Das Gepäck wird auf Anfrage von unserem geschulten, maskierten und handschuhtragenden Personal sicher auf das Zimmer gebracht.
- Die Türkarten der Zimmer werden vor dem Check-in desinfiziert. Zum Ausfüllen der notwendigen Formulare werden unseren Gästen desinfiziert Kugelschreiber gereicht.
- Gemäß dem von Ihrer Bank festgelegten Limit können Bezahlungen per kontaktlosen POS-Gerät erfolgen.
- Die Türkarten der Zimmer von Gästen, die das Hotel verlassen, werden in einer separaten Schachtel aufbewahrt und gesondert desinfiziert.
- Eine Deklaration wird von den Gästen unterschrieben, wo ihre letzten Reiseländer, ihre Kontaktadresse und Telefonnummer, ihr Gesundheitszustand sowie ihre Verpflichtung zur Einhaltung des vom Unternehmen festgelegten Covid-19-Aktionsplanes angegeben wird.
- Wenn ein Gast Krankheitssymptome aufweist, wird dieser der zuständigen Gesundheitsinstitution sowie dem Hotelarzt benachrichtigt und isoliert, bis er zur der zuständigen Institution gebracht wird. Deren Service wird von geschultem Personal erbracht, das die jeweiligen Sicherheitsvorkehrungen getroffen hat.

ZIMMER

Damit Sie, in den gereinigten und desinfizieren Zimmern, die für Sie eingerichtet wurden, in Sicherheit unterkurfen können,

- Unser Houskeeping Servicepersonal verwendet während seiner Arbeit Mundschutzmasken und Handschuhe .
- Bei der Reinigung der Zimmern, werden Einweg-Tücher verwendet.
- Für die Reinigung der Zimmer werden gesundheitsunbedenkliche Desinfektionsmittel verwendet. Oberflächen wie Türgriffe, Wasserhähne, Fernbedienungen ,Telefon ,Schalter und Safe box werden nach Abreise eines jeden Gastes extra desinfiziert.
- Wenn unsere Gäste nicht möchten, dass ihr Zimmer jeden Tag gereinigt wird, erfolgt die Reinigung in ihrem Zimmer so oft wie sie es der Rezeption mitgeteilt haben.
- Alle Zimmer haben Balkon und Fenster. Die Zimmer werden während der Reinigung gut gelüftet.
- Außer jenen Gegenständen, die zwangsweise vorhanden sein müssen, wurden alle Papier-, Kartonmaterialien und Schreibunterlagen aufgrund gesetzlicher Bestimmungen aus den Zimmern entfernt.
- Die in den Zimmern verwendeten Gläser werden im hohen Temperatur gewaschen und die nach Verlassen eines jeden Gastes erneuert werden.
- Sämtliche Hoteltextilien werden bei hoher Temperatur und in ausreichender Länge gewaschen und nylonverpackt an unser Hotel überstellt.
- Nach Check-out der Gäste aus dem Zimmer, werden sämtliche Hotelkosmetik und Gastgeschenke mit neuen ausgetauscht.
- Die Desinfizierung Klimaanlagefilters in den Zimmern werden regelmäßig durchgeführt.
- Unsere Zimmer werden während der Reinigung und nach dem Check-out der Gäste gut gelüftet.
- Nach jedem Check-out der Gäste werden die Zimmer mit ULV desinfiziert
- Das ganze Reinigungs- und Desinfektionsverfahren, die in den Zimmern durchgeführt werden, werden von geschulten Houskeeping Servicechef kontrolliert.

ALLGEMEINBEREICHE

- Unsere Allgemeinbereiche wurden entsprechend den Abstandregeln neu geordnet. Es wurden die notwendigen Vorbeugungsmaßnahmen getroffen, Markierungen angebracht und Vorbeugungsmaßnahmen aufgehängt.
- Die häufig berührte Oberfläche werden extra desinfiziert.
- Sämtliche Belüftungssysteme werden ständig desinfiziert und für die Belüftung von geschlossenen Räumen wird möglichst viel frische Luft verwendet.
- In sämtlichen öffentlichen WC s sind Desinfektionsgeräte vorhanden.
- Die Handtrockner in den öffentlichen WC s wurden entfernt und sind Einweg-papierhandtücher vorhanden.
- In den Geschäften wurden Abstandsregeln eingeführt und für deren Einhaltung Info-Poster ausgehängt. Die Geschäfte werden täglich nach Schließung und vor Öffnung hygienisch gereinigt.

- Aus rechtlichen Gründen müssen unsere Gäste außerhalb der Mahlzeiten eine Schutzmaske tragen.

KÜCHENBEREICH

- In den Küchenbereichen werden sämtliche Küchenutensilien, Arbeitsflächen und Lagerbereiche regelmäßig hygienisch gereinigt.
- Unser Küchenpersonal trägt während der Arbeit Mundschutzmasken, Kappen und Handschuhe. Es werden detaillierte Schulungen über die einzuhaltenden Regeln abgehalten.
- Alle Prozesse werden von unserem Lebensmittelingenieur und von unserem Berater regelmäßig überprüft.
- Alle Prozesse werden gemäß den HACCP-Standards durchgeführt.

SERVICEBEREICHE FÜR SPEISEN & GETRÄNKE

- Im Eingang der Restaurants und Bars befinden sich Geräte zur Handdesinfektion.
- Die in unseren Speisen&Getränke Bereichen befindlichen Self-Service Tee- und Getränkemaschinen wurden entfernt. Die Getränke werden vom Personal serviert.
- Schutzbarrieren verhindern den Kontakt mit den Speisen am offenen Buffet und unsere Mitarbeiter sorgen für den Service.
- Sämtliche Besteck werden verpackt serviert.
- Tischdecken und Tischläufer werden für jeden Gast erneuert, Stoffservietten werden nicht verwendet.
- Die Anordnung der Tische in den Bars und Restaurants wurde entsprechend den Abstandsregeln aufgestellt.
- Um die physische Distanz einzuhalten wurden die Hocker vor den Bars entfernt. In den Restaurants und Bars sind in jedem Wartebereich Hinweise auf die Wahrung der physischen Distanz angebracht.
- Das Servicepersonal wird Einweghandschuhe und Mundschutzmasken tragen und auf die Abstandsregel achten.
- Sämtliches benutztes Geschirr in all unseren Speisen&Getränke Bereichen wird ausschließlich in Geschirrspülern gewaschen und gespült . Durch geschultes Personal unter hygienischen Bedingungen sicher zur Verwendung angeboten.

POOL & STRAND UND VERGNÜGUNSBEREICHE

- Entsprechend den Hygieneregeln und gesetzlichen Regelungen wird die Reinigung der Pools durch unsere speziell geschulte technic service mitarbeiter durchgeführt.
- Sämtliche Strandliegen wurden entsprechend den Abstandsregeln aufgestellt.
- Alle Pool- und Strandtücher werden nur von unserem Personal ausgegeben.

- Die maximale Anzahl von Poolbenutzern wird in Einklang mit den Abstandsregeln definiert. Unsere Rettungsschwimmer erhalten dementsprechende Informationen.
- Treppen und Geländer von Rutschen werden regelmäßig desinfiziert.

SPA

- Die Benutzung unserer Sauna, des Hamams wurde in Einklang mit den Hygiene- und Abstandsregeln eingeschränkt. In den besagten Bereichen befindet sich Handdesinfektionsmittel.
- Die Benutzung unserer Sauna, des Hamams wurde in Einklang mit den Abstandsregeln eingeschränkt. In den besagten Bereichen befindet sich Handdesinfektionsmittel.
- In den Massageräumen wurden die Abdeckungen der Liegen und Deko-Gegenstände entfernt
- Während der Massage wird der Therapeut eine Mundschutzmaske tragen
- Der Lobby-Bereich des SPA findet nach jedem Einsatz mit entsprechenden Hygienemitteln eine standartgemäße Reinigung statt.
- Nach der Massage werden die Räume gereinigt und gelüftet
- Alle Massageräume werden intensiv desinfiziert. Massageliegen, insbesondere deren Kopfteile, werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.

FITNESS

- Sämtliche Sportgeräte, Maschinen und Ausrüstungen in unseren Fitnesscentern wurden entsprechend den Abstandregeln neu angeordnet und werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.
- In den genannten Bereichen befinden sich Handdesinfektionsmittel.
- Die Anzahl der Gäste im Fitnessbereich wurde reduziert .
- Outdoor-Sportgeräte bleiben auf unbestimmte Zeit geschlossen.

KINDER CLUB UND UNTERHALTUNG

- In übereinstimmung mit den physischen Distanzbestimmungen im Kinder Club wird die Belegkapazität festgelegt.
- Am Eingang zum Kinder Club wird das Fieber der Kinder ohne Berührung gemessen. Die Familien von Kindern , die Fieber über 38 Grad sowie Beschwerden wie Halsschmerzen ,eine laufende Nase , Husten, Erbrechen, Durchfall und Atemnot anzeigen, kontaktiert und an die Gesundheitseinrichtungen überwiesen.
- Im Empfangsbereich gibt es Handdesinfektionsmittel für Kinder. Diese werden an orte platziert , die die Kinder selber nicht erreichen und nur unter Aufsicht des Personals verwenden können.
- Natürliche Belüftung durch öffnen von Fenster und Türen gewährleistet. Klimaanlage wird im mini Club nicht im betrieben.

- Es wird darauf geachtet, dass die Unterhaltungsaktivitäten für Kinder vorzugsweise im Freien stattfinden.
- Bei allen Aktivitäten werden die Regeln der physischen Distanz befolgt.
- Spielzeuge ,materialen und die Geräte auf dem Spielplatz werden häufig mit Wasser und Reinigungsmittel gewaschen.Dannach werden sie mit dezentfektionmittel geputzt und abgetrocknet.
- Es wird darauf geachtet dass die Kinder sich vor und nach der WC nutzung die Hände zu waschen , und Sie die Toiletten einzeln zu benutzen .
- Außenbereiche werden für Unterhaltungsaktivitäten bevorzugt
Die Anzahl der Gäste an unseren Unterhaltung Aktivitäten wurde reduziert .Die Bereiche wurden in Einklang mit den Abstandsregeln neu organisiert.
- Es werden keine Aktivitäten durchgeführt, die Kontakt erfordern. (Fußball, Basketball, Volleyball usw.)
- Materialien, die für Animationsaktivitäten und Kinderunterhaltung verwendet werden, werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.
- Das Amphitheater bleibt auf unbestimmte Zeit geschlossen.

PURCHASING , LAGER

- Lebensmittel werden von ausgewählten und geprüften Lieferanten bezogen und dürfen nur nach strengen Kontrollen von unseren Einrichtungen angenommen werden.
- Die Lieferanten werden von unserem Lebensmittelingenieur geprüft .
- Der gesamte Prozess - vom Hoteleingang bis zur Lebensmittelproduktion wird vom Lebensmittelingenieur überprüft.
- Das Personal, das den Lagerungsprozess durchführt, verwendet Einwegmasken und Handschuhe.
- Alle verwendeten Reinigungsmittel werden von der Firma Diversey bezogen.
- Gemäß den Schulungen dieses Unternehmens, werden in jedem Bereich die richtigen Chemikalien mit der richtigen Dosierung verwendet.

QUALITÄTSPRÜFUNG

We have certified with

- ISO 9001:2015 Qualitätsmanagement System
- ISO 14001:2015 Umweltmanagement System
- ISO 22000:2005 Lebensmittelsicherheit Management System

Alle Hygiene-, Lebensmittel- und Wassersicherheitsprozesse, die wir gemäß der HACCP-Grundsätze durchführen, werden regelmäßig von der Firma Rentokil geprüft, das über langjährige internationale Erfahrung verfügt.

UNSERE ERWARTUNGEN AN SIE

- Bitte beachten Sie beim Durchgehen der Einrichtung darauf, die Abstandsregeln unbedingt einzuhalten. Beachten Sie hierfür die durch die der Hotelverwaltung angebrachten Schilder.
- Den Abstand von 1,5 Metern zwischen den Tischen bitte nicht ändern.
- Den Abstand zwischen den Sonnenliegen bitte nicht ändern.
- Der Covid-19-Virus kann außer dem Sprechen und Berühren auch durch einen Kontakt von Nase, Mund, Augen usw. übertragen werden, kann für eine bestimmte Zeit in der Luft schweben und auf Kontaktflächen überleben. Daher wird empfohlen, sich die Hände häufig mit viel Wasser und Seife gründlich zu waschen. Befinden Sie sich nicht in der Nähe der Waschstellen, stehen Ihnen die Handdesinfektionsgeräte in unseren Serviceeinheiten zur Verfügung.
- Wir möchten Sie nochmals ausdrücklich daran erinnern, dass ein Schweigen über Befunde, Kenntnisse, Symptome usw. über Infektionserkrankungen einschließlich Covid-19 und eine Unterlassung einer Mitteilung an die Hotelverwaltung gesetzliche Folgen haben kann.
- In öffentlichen Bereichen gibt es grau verschlossene Abfallbehälter für Masken, Handschuhe und andere Schutzausrüstungsabfälle.
- Wir möchten Ihnen hiermit herzlich dafür danken, dass Sie dieses Informationsblatt sorgfältig gelesen haben und alle Maßnahmen für den Schutz Ihrer und der Gesundheit aller Gäste und Mitarbeiter einhalten werden.

Die Einrichtung behält sich das Recht vor, im Rahmen des Covid-19-Normalisierungsprozesses des Ministeriums für Kultur und Tourismus der Republik Türkei entsprechend den Entscheidungen der Weltgesundheitsorganisation, Innenministerium der Republik Türkei , des Ministeriums für Kultur und Tourismus der Republik Türkei, des Gesundheitsministeriums der Republik Türkei und der lokalen Behörden Änderungen vorzunehmen. "