



ERESIN HOTELS

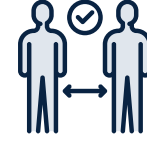
COVID-19 HIJYEN STANDARTLARI

Değerli Misafirlerimiz,

Eresin Otelleri olarak Turizm işletmelerinin faaliyetleri sırasında, ilgili kamu kurum veya kuruluşları tarafından ilan edilmiş olan tedbirlere tam uymaktayız. İşletmemiz genelinde COVID-19 ve hijyen kurallarını/uygulamalarını kapsayan bir protokol hazırlamış bulunmaktayız. Protokolümüzü düzenli aralıklarla değerlendirmekte olup, uygulamada karşılaşılan sorunlar, getirilen çözümler ve kamu kurum veya kuruluşlarınca uygulamaya konulan tedbirleri dikkate alarak güncellemekteyiz.



MİSAFİR KABULÜMÜZ



Sosyal mesafe kurallarını koruyarak, uygun olan belirlediğimiz kapasitede misafir kabulü yapıyoruz.



Misafirlerimizi tesise girişte temassız ateş ölçümü uygulaması, dezenfeksiyon halıları (paspasları) ve el dezenfeksiyon imkânı ile karşılıyoruz.



Talep edilmesi halinde misafirlerimize verilmek üzere, maske ve eldiven gibi kişisel koruyucu ekipman bulunduruyoruz.



Misafirlerimizden son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlerin, varsa kronik rahatsızlıklarının, COVID-19 geçirip geçirmediğine ilişkin bilgilendirme istiyoruz.



Check-in ve check-out sırasında temas gerektirebilecek tüm işlemleri, güvenli fiziki mesafe kuralı dâhilinde ve kurallara uygun şekilde yapmaktayız.



Otellerimizde şüpheli durum gözleendiğinde, misafiri ve misafir ile temasta bulunan kişileri tespit ederek hemen izolasyon odalarına alıyoruz ve yetkililere haber veriyoruz.

ODALARIMIZ



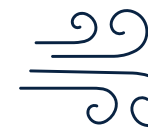
Misafir odaları, odalarda elle temas edilen yüzeyler ve telefon, kumanda, su ısıtıcısı, kapı, pencere kolları gibi donanımlar misafirlerimizin konaklaması sona erdiğinde dezenfekte özelliği olan ürünlerle temizlenmektedir.



Odalarda mümkün olduğunca tek kullanımlık buklet malzemeleri ve bilgilendirme formları kullanımını sağlamaktayız.

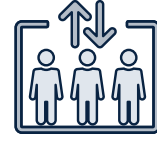


Misafirlerimizin yatak odası temizliği maske takan personel tarafından, her misafir odası için tek kullanımlık eldiven kullanılarak yapılmaktadır. Covid-19 teşhisi konan misafir odasının havlu, nevresim, yastık ve çarşafı ayrı toplanır ve ayrı yıkanması sağlanır.



Kapalı mahallerin sıklıkla doğal havalandırmasını sağlamaktayız. Klimaların/havalandırma sistemlerinin filtrelerini sık sık değiştirmekteyiz.

GENEL ALANLARIMIZ



Asansörlerin sosyal mesafe kurallarına uygun kullanımına ilişkin asansör içi yer işaretleri ve yazılı bilgilendirmeler yerleştirdik.



Yemek salonları, toplantı salonu, pasta salonu, çok amaçlı salon, konferans salonu, lobi, resepsiyon alanı, oturma salonu, bar, satış üniteleri, açık alanlarda yer alan oturma/bekleme/yeme-içme alanları düzenlemeleri ile havuz çevresinde bulunan gölgelikler/şezlong gurupları dahil tüm genel kullanım alanlarını sosyal mesafe planına uygun olarak düzenledik.

Bu alanlarımızda sosyal mesafeye ilişkin gerekli önlemleri alıp, işaretlemeler yaptık ve plana uygun kapasiteden fazla misafir kabul edilmeyecektir.



Aynı odada konaklayan veya aynı aileden olan misafirlerin genel mahal kullanımlarında birbirleri ile sosyal mesafe şartı aranmamaktadır.



Genel kullanım alanlarının ve genel misafir tuvaletlerinin girişlerinde, ayrıca geniş genel kullanım alanlarının farklı yerlerinde el dezenfektanı veya antiseptiği bulunduruyoruz. Genel tuvaletlerin giriş kapılarını el ile temas etmeden açılacak şekilde düzenledik.



Personel kullanım alanlarına ve misafir genel kullanım alanlarına gri renkli kapaklı atık kutuları konulmuş olup, bu kutuların sadece maske, eldiven gibi malzemeler için olduğu belirtilmektedir, bu atıklar bertaraf sırasında diğer atıklarla birleştirilmez.

YİYECEK İÇECEK SERVİSİMİZ



Yemek servisi verilen masalar arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 cm olacak şekilde düzenlendik. Servis personellerimiz, servis esnasında mesafe kurallarını korumaya ve temastan kaçınmaya özen göstermektedirler.



Açık büfe servisimiz sırasında, açık büfenin misafir tarafına misafir erişimini engelleyecek şekilde pleksiglas veya benzeri bariyer yaptık, servis ise mutfak personelimiz tarafından sunulmaktadır.



Genel kullanım alanlarında yer alan çay/kahve makinesi, su sebilleri, içecek makinesi gibi araçlarından misafirlerimizin servis elemanı aracılığıyla servis almasını sağlamaktayız.



Yemek masaları, sandalyeler, servis malzemeleri, şeker, tuz, baharat, peçete, menü gibi malzemelerin her misafir kullanımından sonra alkol bazlı ürünlerle hijyen temizliğini yapmaktayız. Mümkün olduğunca tek kullanımlık şeker, tuz, baharat, peçete kullanmaktayız.



Tesisin tamamında (barlar dahil) servis malzemeleri bulaşık makinasında yıkanmaktadır.

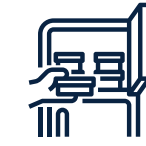
MUTFAK HIJYENİMİZ



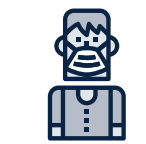
Mutfak ve ilişkili alanların, mutfakta kullanılan her türlü donanım ve ekipmanın, tezgâh ve saklama alanlarının temizlik ve hijyenini düzenli olarak sağlamaktayız.



Gıda üretim alanına ham madde ve ürün sevklerinde ve mutfak alanında hijyen bariyerleri, sterilizasyon cihazları, el ve vücut hijyeni için gerekli alet ve ekipman bulundurulmaktadır. Mutfak alanlarına görevli olmayan personel girişine izin verilmemektedir.



Bütün gıdalar kapalı dolaplarda veya üzeri kapalı olarak saklanmaktadır. Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar mutfakta birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmektedir. Ayrıca, hiçbir gıda maddesi zeminle temas ettirilmemektedir.



Mutfak personeli çalışma esnasında iş kıyafeti ve kişisel koruyucu ekipman kullanmakta, ellerini düzenli olarak yıkamakta ve dezenfekte edilmektedir.



Mutfakta, personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili görsel/yazılı bilgilendirmeler mevcuttur.

PERSONELİMİZ



Personellerimizin düzenli sağlık kontrolü yapılmaktadır, birlikte yaşadığı kişilerin COVID-19 ağısından izlenebilmesi için personellerimizden periyodik bilgi almaktayız.



Tüm personelimize COVID-19 ve hijyen konusunda özel eğitim verilmiştir. Çalışanlarımızın COVID-19 hijyen sertifikaları bulunmaktadır.



Personel girişinde temassız ateş ölçümü uygulamaları, dezenfeksiyon paspasları ve el dezenfeksiyonu veya antiseptiği bulundurmaktayız.



Personellerimize, alışma yerine, misafirler ve ortam ile temasına uygun kişisel koruyucu donanım (maske, cerrahi maske, eldiven, siperlik gibi) ile el dezenfeksiyon imkânı sağlamakta ve kullanımını izlemekteyiz.



Personel kıyafetlerinin günlük temizliği ve hijyeni sağlanmaktadır.



Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin alıştırılmasına zen göstermekteyiz.



Personelin soyunma-duş-tuvalet ve ortak yemek yeme dinlenme alanları sosyal mesafe koşullarına uygun olarak düzenlenmiş, bu konuda gerekli yer işaretleri, şerit, bariyer düzenlemeleri yapılmıştır. Bu alanların temizliği ve kurallara uygun şekilde dezenfeksiyonunu düzenli olarak sağlamaktayız.

SPA & FITNESS



Spor salonunun güvenli kullanımının sağlanabilmesi için rezervasyon sistemi uygulamaktayız, aynı anda kullanacak kişi sayısı ve süresini sınırlandırdık, her kullanımdan sonra standartlara uygun hijyen malzemesi ile kullanım alanlarının ve ekipmanların temizliğini sağlamaktayız. Bu alanlarımızda sabun, şampuan, duş jeli gibi ürünleri tek kullanımlık olarak misafirlerimize sunuyoruz.



Havuz havlularını kapalı poşetler içinde veya görevli personelimiz tarafından misafirlerimizin kullanıma sunuyoruz.



Havuz suyunun, havuz çevresinin temizliği ve hijyeni azami ölçüde sağlanmaktadır. Klor seviyesikapalı havuzumuzda 1-1,5 ppm arasında tutulmaktadır. Periyodik ölçümlerin izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır.

GENEL TEMİZLİK VE BAKIM



Tüm alanların temizliğini, yüzeyin niteliğine göre standartlara uygun dezenfeksiyon malzemeleri ile ve uygun sıklıkta yapmaktayız, bu uygulamaların izlenebilirlik kayıtlarını tutmaktayız.



Tuvaletlerin zeminleri, klozetler, pisuvarlar, lavabolar, musluk ve batarya başlıkları, kapı kolları sık sık temizlenmekte, dezenfekte edilmekte ve izlenebilirlik kayıtları tutulmaktadır. Devamlı sıvı sabun bulundurmaktayız.



Havalandırma ve klima sisteminin, çamaşır, bulaşık makinesi gibi diğer araç, gereç, malzeme, donanımın periyodik bakımları ve gerekli olanlarının sterilizasyonunu sağlamaktayız.



Kapı kolları, tırabzanlar, asansör düğmeleri, elektrik düğmeleri, post cihazı, televizyon kumandası, telefon, havlu kartı, oda kartı veya anahtarı, odalarda yer alan su ısıtıcıları gibi elle teması yoğun olan yüzeylerin sık sık dezenfektanla temizliğini yapmakta ve izlenebilirlik kayıtlarını tutmaktayız.

Eresin Otelleri olarak sizlere güvenli ve hijyenik bir ortamda konaklama imkanı sunmak için tüm ekibimiz ve enerjimizle birlikte durmadan çalışmaya devam edeceğiz.
Sağlığınız Önceliğimizdir!

SAĞLIK BAKANLIĞI DANIŞMA HATTI

Sağlık Bakanlığı Covid-19 Danışma Hattı.....	184
Acil Çağrı Merkezi.....	112