

# HYGIENE-PROTOKOLL

## Sehr geehrte Gäste,

Als KoruMar Hotels arbeiten wir seit 30 Jahren mit unserem Prinzip der bedingungslosen Gästezufriedenheit, damit unsere geschätzten Gäste ihren Urlaub bestmöglich verbringen und glücklich nach Hause zurückkehren können. Danach werden wir 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. Die Gesundheit und das Wohl unserer Gäste und unserer Mitarbeiter sind von höchster Bedeutung. Bei diesen Regelungen haben wir dieses Prinzip beachtet. Gemäß den Rundschreiben und Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation, des Türkischen Gesundheitsministeriums, des ihm angeschlossenen wissenschaftlichen Ausschusses und des Ministeriums für Kultur und Tourismus, werden wir die Maßnahmen ergreifen und umsetzen. Wir möchten Sie kurz auf die Hygienemaßnahmen, die vorhanden sind und die wir neu ergriffen haben, hinweisen. 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 und wünschen Ihnen einen gesunden Tag.

Mit freundlichen Grüßen,  
**KoruMar Hotels**

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

- Am Hoteleingang wird die Körpertemperatur unserer Gäste mit einem berührungslosen Thermometer gemessen und eingetragen. Am Hoteleingang wird dem Gast bei Anfrage persönliches Schutzmaterial wie Maske und Handschuhe zur Verfügung gestellt.
- Auf Anfrage wird das Gepäck von unserem geschulten Personal, das Maske und Handschuhe trägt, sicher auf das Zimmer unserer Gäste gebracht.
- Am Hoteleingang stehen den Gästen alkoholisches Desinfektionsmittel / Türkisches Kölnisch Wasser zur Verfügung.
- Beim Check-In und Check-Out sind Wartebereiche gemäß den Abstandsregeln angeordnet.
- Die Zimmerkarten werden von Maske und Handschuhe tragendem Personal an der Rezeption ausgegeben.
- Zimmerkarten und Stifte werden vor Gebrauch desinfiziert und unseren Gästen zur sicheren Verwendung vorgelegt.
- Unsere Gäste können unser Hotel im Voraus per E-Mail kontaktieren und sich für schnelleren sowie sicheren Eintrag vorher online einchecken.
- Gemäß dem von Ihrer Bank festgelegtem Limit können Bezahlungen per kontaktlosen POS-Gerät erfolgen.
- 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.
- Nach dem Check-In werden die Gäste über die Maßnahmen und Verfahren, die das Unternehmen ergriffen hat, informiert. Diese Informationen werden an den Stellen bekannt gegeben, die der Gast im Hotel leicht sehen kann.
- 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.

## REINIGUNG DER ZIMMER UND GEMEINSCHAFTSBEREICHE

- Geschultes Reinigungspersonal arbeitet mit Einwegmasken, Handschuhen und Kapuze.
- Ab der Eingangstüre des Zimmers werden alle Oberflächen, die ständig berührt werden, wie Türgriff, Sitzgruppen, Safe, Spülung-Betätigungsplatte und alle im Zimmer verwendeten Geräte wie Fernbedienung von TV und Klima, Toilettenartikel und Telefonhörer mit größerer Sorgfalt 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 große Fenster. Die Zimmer werden bei jeder Reinigung gelüftet.
- Alle benutzten Textilmaterialien werden in unserer eigenen Wäscherei nach hohen Standards gewaschen.
- Die in den Zimmern verwendeten Gläser werden bei 65 Grad gewaschen und bei 85 Grad gespült.
- In Gemeinschaftsbereichen und Toiletten wird für die Gäste genügend Desinfektionsmittel verfügbar sein. In diesen Bereichen wird regelmäßig gereinigt und desinfiziert.
- Oberflächen, die ständig berührt werden, werden stärker berücksichtigt und von geschultem Personal regelmäßig desinfiziert.
- Klimafilter werden häufig gereinigt und desinfiziert.
- Die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion wird in allen Bereichen erhöht.
- Sitzgruppen werden zu bestimmten Zeiten desinfiziert.
- Der Gebrauch von Aufzügen wird so begrenzt, dass nur ein Paar oder eine Familie gleichzeitig den Aufzug benutzen kann. Die interne und externe Reinigung und Desinfektion von Aufzügen wird regelmäßig von geschultem Personal durchgeführt.

## BARS UND RESTAURANTS

- Unser Offenes Buffet und All-Inclusive-Service werden fortgesetzt.
- Desinfektionsmittel sind an den Eingängen der Restaurants verfügbar. Unsere Gäste werden gebeten, es zu benutzen.
- Unser Offenes Buffet wird von einem Glasschutz umgeben, um Kontakt zu verhindern.
- Am Offenen Buffet werden die Gerichte, die der Gast wünscht, von den Köchen auf den Teller serviert und dem Gast gegeben.
- Das Hauptrestaurant ist gemäß der Abstandsregel eingeordnet, sodass zwischen den Tischen ein Abstand von 1,5 m ist.
- Unser Restaurant hat viele Fenster und Türen, so dass es für natürliche Belüftung geeignet ist. Das jeweilige Personal sorgt ständig für natürliche Belüftung.
- Das Servicepersonal wird Einweghandschuhe tragen und auf die Abstandsregel achten.
- Bier- und Getränkeautomaten werden regelmäßig desinfiziert.
- Der Sitzplan wird in allen Bereichen gemäß der Abstandsregel neu angeordnet.

- Alle Oberflächen, die intensiv berührt werden, und Menükarten werden nach dem Gebrauch desinfiziert.
- Teller und Gläser werden bei 65 Grad gewaschen, bei 85 Grad gespült und durch geschultes Personal unter hygienischen Bedingungen sicher zur Verwendung angeboten.
- Die gleiche Kapazität des À-la-carte-Restaurants steht im Außenbereich zur Verfügung.

#### **KÜCHE**

- Das Küchenpersonal trägt während der Arbeit immer Masken und Einweghandschuhe.
- Kontaktflächen werden regelmäßig desinfiziert.
- Alle Prozesse werden regelmäßig von unserem Lebensmittelingenieur und Berater überprüft.
- Alle Prozesse werden gemäß den HACCP-Standards durchgeführt.

#### **POOL / STRAND**

- Am Pool und Strand werden die Sonnenliegen gemäß der Abstandsregel neu angeordnet. Die Sonnenliegen werden vor dem Gebrauch desinfiziert.
- Badetücher werden vom Personal am Badetuchstand ausgegeben.
- Der Chlorgehalt des Poolwassers wird ständig von geschultem Personal überprüft und eingetragen.

#### **SPA / FITNESS**

- Nach jedem Gebrauch der Massagenräume, Kontaktflächen und des Fitnessraumes wird eine Desinfektion durchgeführt.
- Das Massagepersonal arbeitet mit Maske.
- Desinfektionsmittel sind in Massageräumen und im Fitnessraum erhältlich.
- Die Anzahl der Personen, die gleichzeitig das Türkische Bad, die Sauna benutzen, wird begrenzt.
- Zwischen den Sportgeräten im Fitnessraum wird die Abstandsregel von 1,5 m eingeführt.

#### **UNTERHALTUNG / AKTIVITÄTEN**

- In den Animations- und Unterhaltungsaktivitäten werden kontaktlose Aktivitäten organisiert, die die Abstandsregel einhalten.
- Materialien, die für Animation verwendet werden, werden regelmäßig nach jedem Gebrauch desinfiziert.
- Es werden keine Aktivitäten durchgeführt, die Kontakt erfordern. (Fußball, Basketball, Volleyball usw.)

#### **PERSONAL**

- Vor Arbeitsbeginn wird das Personal einem Gesundheits-Screening unterzogen. Die Gesundheitsakten des Personals werden regelmäßig vom Hotelarzt überprüft.
- Einwegmasken und Handschuhe werden zur Verfügung gestellt.
- Am Hoteleingang wird die Körpertemperatur unseres Personals mit einem berührungslosen Thermometer gemessen und eingetragen. Wenn ein Personal Krankheitssymptome aufweist, darf es nicht arbeiten und wird an die zuständige Gesundheitsinstitution überwiesen. Der Prozess wird von Anfang bis zum Ende eingetragen und verfolgt.
- Das gleiche Personal wird so oft wie möglich in der gleichen Schicht arbeiten.
- Zusätzlich zu unseren vorhandenen Hygieneschulungen haben alle unsere Mitarbeiter ein umfassendes Schulungsprogramm zur Bekämpfung von COVID-19 absolviert. Die Schulungen werden regelmäßig fortgesetzt und wiederholt.
- Nach jeder Ankunft und Abfahrt werden die Personaldienstfahrzeuge desinfiziert.
- In der Personalkantine wurde das Tischlayout nach der Abstandsregel von 1,5 m neu angeordnet.
- In den Personalbereichen wird regelmäßig Desinfektion durchgeführt und in diesen Bereichen ist ausreichend Desinfektionsmittel verfügbar.
- Wäscherei, Heizungsraum und Klimakanäle werden regelmäßig gereinigt, deren Filter werden gewechselt und desinfiziert.

#### **EINKAUF**

- Alle Produkte und Lebensmittel werden von zertifizierten Unternehmen gekauft. Die Firmen werden von unserem Lebensmittelingenieur und unserer Beratungs- und Prüfungsgesellschaft geprüft.
- Am Hoteleingang werden die Verpackungen ausgepackt und unter geeigneten Bedingungen gelagert.
- Der gesamte Prozess - vom Hoteleingang bis zur Lebensmittelproduktion - wird vom Lebensmittelingenieur überprüft.
- Das Personal, das den Lagerungsprozess durchführt, verwendet Einwegmasken, Handschuhe und Gesichtsschutz.
- Alle verwendeten Chemikalien-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden von der Firma Diversey bezogen. Gemäß den Schulungen dieses Unternehmens, werden in jedem Bereich die richtigen Chemikalien mit der richtigen Dosierung verwendet.

#### **ALLGEMEIN**

- Alle Prozesse werden detailliert eingetragen und geprüft.
- Falls Sie gesundheitliche Probleme haben, können Sie rund um die Uhr unseren Arzt (bei Anruf) und unseren Sanitätsraum in Anspruch nehmen.
- Für unsere Gäste gibt es an allen Gemeinschaftsbereichen Desinfektionsmittel.
- Bei einem möglichen Fall ist unser Aktionsplan bereit.
- Alle Hygiene-, Lebensmittel- und Wasserversicherungsprozesse, die wir gemäß der HACCP-Grundsätze durchführen, werden regelmäßig von der Firma Rentokil geprüft, das über langjährige internationale Erfahrung verfügt.
- Das Zertifikat für Gesunden Tourismus wird erworben, deren Kriterien vom Ministerium für Kultur und Tourismus festgelegt wurden. Alle Protokolle, Aufzeichnungen, Zertifizierungsprozesse, Prüfungen und Zertifizierungen aller oben genannten Prozesse werden von TÜV SÜD durchgeführt.