



COVID-19 FREIE HOTELS SORGENFREIER URLAUB

“Mit unserem COVID-19 Hygiene und Gesundheitskonzept ist
Ihr Urlaub zu 100 % in sicheren Händen.”



asteriahotels.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. Management Politik und Einhaltung der Gesetzgebungen
2. Kontrollbereiche
3. Schutz- und Kontrollmaßnahmen
4. Rezeptions und Gästebetreuungs Management
5. Reinigungs- und Desinfektionsvorgaben
6. Wäscherei und Textilartikelversorgung
7. Lebensmittelversorgung und Getränkeeinheiten
8. Animation, Unterhaltung und Aktivitäten
9. Kinderclub / Jugendclub
10. SPA, Wellness & Fitness
11. Strand, Pools und Aqua Park
12. Kongress- und Versammlungsräume
13. Mitarbeiterschulungen
14. Personalmanagement
15. Gesundheitsversorgung
16. Unser allgemeines Verfahren bei möglichen Infizierten Gästen oder Mitarbeitern im Hotel.

Sehr geehrte Gäste und sehr geehrte Partner;

Als Asteria Hotels & Resorts kümmern wir uns mehr denn je um Sie und Ihre Familienmitglieder in Bezug auf das weltweit und in unserem Land auftretende Covid-19-Virus. Zu diesem Zweck möchten wir Sie über eine Reihe von Maßnahmen informieren, die wir in unseren Hotels ergreifen, sowie über unsere erweiterten Servicestandards, um Ihnen einen sicheren Urlaub zu bieten.

1

Management Politik und Einhaltung der Gesetzgebungen

Zusätzlich zu unseren vorhandenen Qualitätsstandards für Management, Mensch, Produkt und Service und um die Anforderungen unserer Gäste gemäß internationalen Standards und gesetzlichen Bestimmungen zu erfüllen, wurde das „Covid-19-Serviceteam“ gegründet um den Prozess zu verwalten und in unseren Hotels während der globalen Pandemie von Covid-19 zu verfolgen.

Die tägliche Situation und die Entwicklungen werden von unseren Teams zeitnah überwacht; Die vom WHO (Weltgesundheitsorganisation), T.C. Gesundheitsministerium, T.C. Vorstand des Gesundheitsministeriums und des T.C. Ministerium für Kultur und Tourismus veröffentlichten erforderlichen Erneuerungen gemäß den Expertenmeinungen aller relevanten offiziellen Behörden werden von uns durchgeführt.

2

Kontrollbereiche

Hotelkontrollen werden von unserer Qualitätssicherungsabteilung mit erfahrenen Managern in regelmäßigen Abständen durchgeführt.

Darüber hinaus werden von den Verwaltungsbehörden der Türkischen Republik, von internationalen unabhängigen Wirtschaftsprüfern und Reiseveranstaltern alle Prozeduren in unserem Hotel geprüft und aufgezeichnet.

3

Schutz - und Kontrollmaßnahmen

Unsere aktuellen Prozesse und Arbeitsschutzrisikoanalysen wurden überarbeitet. Die Risiken der globalen Covid-19-pandemie wurden in all ihren Dimensionen analysiert und Pläne für die Maßnahmen erstellt, die wir ergreifen können.

Wie folgt;

- In diesem Zusammenhang wurden physische Abstände festgelegt, markiert und die erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter in den öffentlichen Bereichen des Hotels (Restaurants und Bars, Besprechungsräume, Patisserie, Empfangsbereich, Lobby usw.) sowie in Wartebereichen und Aufzügen zu gewährleisten. (1,5 m. Abstand zwischen Personen und 2,5 m² / Personenbereich)
- Die Personenanzahl der Benutzer für öffentliche Bereiche und Aufzüge des Hotels ist begrenzt und unsere geschätzten Gäste werden in den entsprechenden Bereichen darüber informiert.

3

Schutz- und Kontrollmaßnahmen

- Unter Berücksichtigung der Auslastung und Aufteilung unserer Hotelzimmer, des Gesamtvolumens der geschlossenen Bereiche und der Kapazität der öffentlichen Bereiche wurde ein Plan entwickelt, um einen sicheren physischen Abstand zu gewährleisten.
- Die Zugangspunkte unserer Besucher im Hotel wurden mit unseren Produktdienstleistungen festgelegt. An diesen Stellen wird sichergestellt, dass sie Mindestabstände einhalten und die notwendige Schutzausrüstung verwenden. Kontrollierter Zugriff auf andere Punkte ist zulässig.



3

Schutz- und Kontrollmaßnahmen

- Die Anzahl der Handdesinfektionsständer für unsere Gäste und Mitarbeiter wurde in allen allgemeinen Bereichen erhöht.
- Oberflächen oder Gegenstände (Stift, Raumkarte usw.), die mit der Hand berührt werden und oder wiederholt verwendet werden, werden für unsere Gäste nach jedem Gebrauch desinfiziert zur Verfügung gestellt.
- Nach den Vorlagen des T.C. Gesundheitsministeriums müssen unsere Mitarbeiter und unsere Produktdienstleister Masken/ und oder Schutzschilde für das Gesicht tragen.
- Temperaturmessungen werden an bestimmten Stellen mit einer thermischen + optischen Kamera und Laserthermometern durchgeführt.
- Persönliche Schutzausrüstung, wie Masken und Handschuhe werden unseren Gästen auf Anfrage zur Verfügung gestellt.
- In allgemeinen Bereichen befinden sich Abfallbehälter für die Entsorgung von Hygienematerialabfällen wie Einwegmasken und Handschuhen.
- In geschlossenen Bereichen wird eine häufige natürliche Belüftung gewährleistet und die Lüftungssysteme werden regelmäßig gewartet und gereinigt.

4

Rezeptions und Gästebetreuungs Management

- Unseren Gästen wird am Eingang in der Lobby mit Wärmebildkameras die Temperatur gemessen und Sie werden mit Desinfektionsteppichen (Fußmatte) und Handdesinfektionsmittel begrüßt. Das Einchecken erfolgt durch unser Team entsprechend der einzuhaltenden Mindestabstände.
- Bei Ankunft im Hotel werden von unseren Gästen folgende Informationen eingeholt; in den letzten 14 Tagen besuchtes Land, eine Anschrift, Telefonnummer und den Gesundheitszustand (Insofern eine Chronische Krankheit vorliegt). Sollten während des Aufenthalts Covid-19 Symptome auftreten; So verpflichtet sich der Gast bei Ankunft im Hotel schriftlich, den Vorgaben des Hotels Folge zu leisten. Der Gast erhält ein Informationsblatt zu Covid-19 Maßnahmen und Verhaltensregeln.
- Während des Check-in haben unsere Gäste die Möglichkeit, während ihres Aufenthalts „Mein Zimmer nicht betreten“ anzufordern. Dies ist keine “Nicht stören - DND” -Anforderung. Dies bedeutet, dass alle Anfragen und Interaktionen vor dem Zimmer unserer Gäste stattfinden. (Zum Beispiel Gepäcklieferung, Zimmerservice, Textillieferung).

4

Rezeptions und Gästebetreuungs Management

- Unsere Gäste werden durch visuelle Informationen und Sendungen über den Infokanal über unsere Vorsichtsmaßnahmen und Praktiken im Hotel informiert.
- Das Personal, welches für den Parkservice verantwortlich ist verwendet persönliche Schutzausrüstung.
- Im Buggy werden die Oberflächen, die mit der Hand in Kontakt kommen, nach jedem Transfer desinfiziert.



5

Reinigungs- und Desinfektionsvorgaben

- In unseren Hotels werden vom Gesundheitsministerium zugelassene Chemikalien und Desinfektionsmethoden angewendet. Durch die Zusammenarbeit mit internationalen Unternehmen werden unsere Mitarbeiter in der Verwendung des richtigen Produkts und der richtigen Dosierung geschult.
- Die Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten in allen Bereichen unserer Hotels wurden durch unsere Sanitär-Teams verstärkt.

Reinigungsvorgaben der Allgemeinen Bereiche

- In allen allgemeinen Bereichen unserer Hotels; Alle Oberflächen mit Handkontakt (Türgriffe, Fernbedienungen, Kartenlesegerät, Zimmerkarte, Handtuchkarte, Stühle, Geländer usw.) werden desinfiziert. Alle Reinigungs- und Desinfektionsverfahren werden von den zuständigen Abteilungen aufgezeichnet.
- WC-Türen in allgemeinen Bereichen werden offengehalten, um den direkten Kontakt zu vermeiden. Die Reinigung und Desinfektion (Fußböden, Toiletten, Urinale, Waschbecken und Wasserhähne usw.) erfolgt in den angegebenen Zeiträumen und das gesamte Reinigungsverfahren wird dokumentiert.

5

Reinigungs- und Desinfektionsvorgaben

- Es erfolgt eine regelmäßige Wartung der Lüftungs- und Klimaanlage, Waschmaschinen und Geschirrspüler insbesondere werden die Innenteile wie Filter und Innenbereiche des Geräts Sterilisiert.

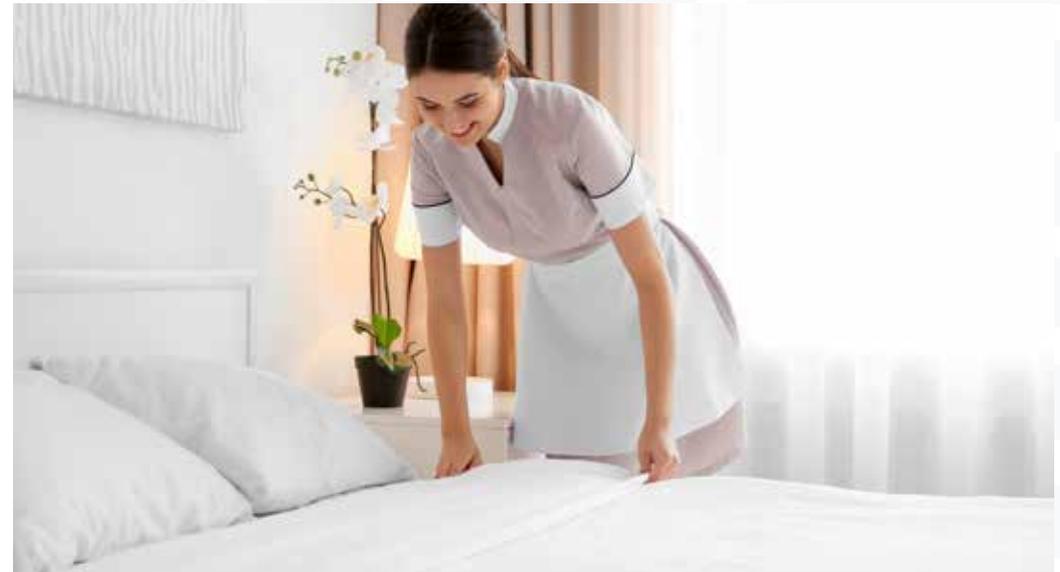
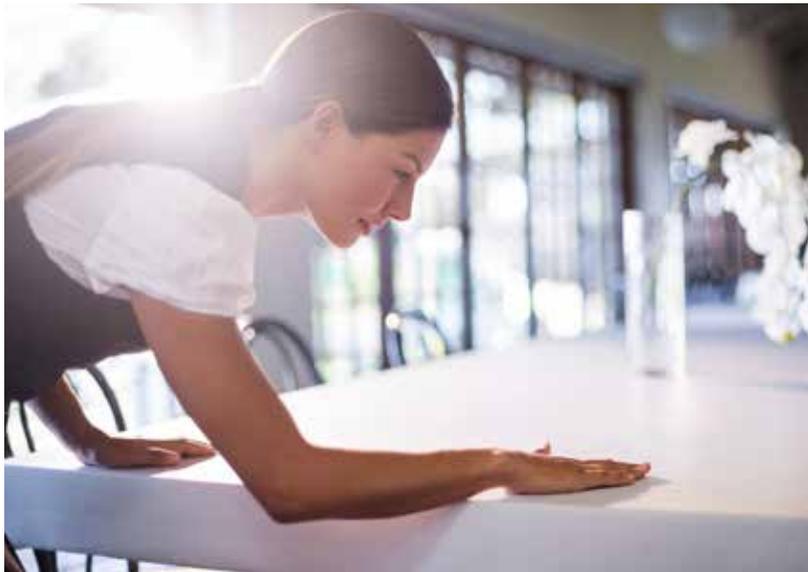
Reinigungsvorgaben für Gästezimmer

- Für die Zimmer unserer Gäste werden feste Mitarbeiter definiert und alle Dienstleistungen werden von diesen festen Mitarbeitern erbracht.
- Unser Personal verwendet persönliche Schutzausrüstung für die Zimmerreinigung und die persönliche Schutzausrüstung wird vor jedem Zimmer gewechselt.
- Unsere Kosmetikartikel sind personenbezogen und werden der Anzahl an Gästen im Zimmer zur Verfügung gestellt. Bei Bedarf werden diese erneuert.
- Die zum Einchecken bereitstehenden Zimmer werden nach der letzten detaillierten Reinigung mit geeigneten Methoden desinfiziert und versiegelt. Damit wird unserem Gast versichert, dass niemand das Zimmer betreten hat und es für Sie frisch desinfiziert und bereit ist.

6

Wäscherei und Textilartikelversorgung

- Unsere Textilien werden bei 60-90 °C gewaschen.
- Mögliche Covid - 19 Textilien der diagnostizierten Gäste- oder des Personalraums werden separat gesammelt und separat gewaschen.



7

Lebensmittelversorgung und Getränkeeinheiten

Wir haben ein „Team für Lebensmittelsicherheit“, das sich aus Personen zusammensetzt, die für die notwendigen Maßnahmen in allen Prozessen im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit in unseren Hotels verantwortlich sind.

- Produkte für den direkten Verbrauch oder verpackte Produkte mit Etikettierung werden desinfiziert oder mindestens 12 Stunden im Depo gelagert, bevor diese verbraucht oder verarbeitet werden.
- Arbeitsflächen, Küchengeräte, Feuerstellen, Regale und Schränke werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert. Unsere Köche tragen während der Arbeitszeiten Ihre persönliche Schutzausrüstung.



7

Lebensmittelversorgung und Getränkeeinheiten

- In den Vorbereitungsbereichen, Zubereitungsbereichen und im gesamten Küchenbereich befinden sich Handdesinfektionsständer und Maskenausgaben. Personen, die nicht in der Küche tätig sind, ist der Zugang untersagt.
- Alle Lebensmittel werden in geschlossenen Schränken abgedeckt und aufbewahrt. Um eine Kreuzkontamination zu vermeiden, werden mit unbehandelten Lebensmitteln zubereitete Lebensmittel separat in der Küche gelagert und keine Lebensmittel mit dem Boden in Kontakt gebracht.
- Die Mindestabstände von 1,50 m zwischen den Tischen und 60 cm zwischen den Stühlen die nebeneinander stehen um die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter in Restaurants und Bars zu gewährleisten wurden eingehalten. Die Desinfektion von Mehrweggeräten wie Tischen, Stühlen und Menüs erfolgt nach jedem Gebrauch.
- Auf unseren Buffettischen im Hauptrestaurant wurden durchsichtige Plexiglasscheiben angebracht und die von unseren Gästen ausgewählten Mahlzeiten werden vom zuständigen Personal bereitgestellt. Dadurch wird der Kontakt zu den in den Buffets servierten Speisen minimiert.
- Einweggewürze / Salz / Zucker werden in Lebensmittel- und Getränkeeinheiten verwendet.

7

Lebensmittelversorgung und Getränkeeinheiten

- Einwegsets wie (Teller - Gläser - Gabeln usw.) werden in allen Outlets verwendet, mit Ausnahme des Hauptrestaurants und der A-la-Carte-Restaurants. Nicht wegwerfbare Servicematerialien werden desinfiziert.
- Die Produkte in den Tee- / Kaffee- / Getränkeautomaten in den allgemeinen Bereichen werden unseren Gästen vom Servicepersonal serviert.
- Für die Gäste, die von der Möglichkeit im Zimmer zu speisen profitieren möchten, haben wir unser Zimmerservice-Menüs erweitert.



8

Animation, Unterhaltung und Aktivitäten

- Sitzordnung in den Amphitheater- und Animationsbereichen, in denen Shows in unseren Hotels stattfinden; Bei Disco- und Einzelveranstaltungen werden Mindestabstände festgelegt und die Personenkapazitäten bestimmt.
- Der Reinigungs- und Desinfektionsplan der während der Veranstaltung verwendeten Materialien wurde festgelegt und die Desinfektion der Geräte erfolgt nach jedem Gebrauch.



9

Kinderclub / Jugendclub

- Unsere Mitarbeiter bestehen aus Personen, die eine Hygieneausbildung erhalten haben und Experten auf ihrem Gebiet sind.
- Im Kinder und Jugendclub werden die Mindestabstände eingehalten, die Personenanzahl ist vorgegeben und es gibt eine zeitliche Benutzungsbegrenzung.
- Am Eingang zum Kinder- und Jugendclub wird die Temperatur der Kinder gemessen.
- In unseren Aktivitätsräumen sind Tisch- und Stuhlplatzierungen so angeordnet, dass der Mindestabstand zwischen den Kindern eingehalten wird.
- Im Kinderclub wurden Spielzeug, welche schwer zu reinigen sind und nicht häufig gewaschen werden können (Plüsch, Wolle, Pelz usw.), aus dem Club entfernt.
- Geschlossene Bereiche werden am Ende des Tages von unserem „Sanitations Team“ mit geeigneten Methoden desinfiziert.

10 SPA, Wellness & Fitness

- In den SPA & Fitness Bereichen wird mit Berücksichtigung der physischen Abstandsregeln die Anzahl und Stunden der Benutzer begrenzt und die Benutzer werden mit vorreservierung empfangen.
- Alle Sportgeräte, Maschinen und Geräte in unseren Fitnessbereichen werden gemäß den physischen Abstandsregeln aufgestellt und die Desinfektionsverfahren werden von unserem zuständigen Personal vor und nach jedem Gebrauch durchgeführt.
- Die Reinigungs- und Desinfektionsprozesse in den SPA-Einheiten werden von unserem „Sanitations Team“ durchgeführt.
- Unsere für den Gast angebotenen Kosmetikprodukte sind personalisierte Einwegartikel.
- Für unsere Kosmetik- und Massageliegen werden Einwegbezüge verwendet.

11

Strand, Pools und Aqua Park

- Unser Strand ist mit der Blauen Flagge ausgezeichnet.
- Unsere Pools werden entsprechend der Hygienevorschriften und gesetzlichen Regelungen gereinigt und es werden mindestens dreimal täglich Kontrollen und Messungen durchgeführt. Der Chlorgehalt wird in den Außenpools zwischen 1 und 3 ppm und im Hallenbad zwischen 1 und 1,5 ppm gehalten.



11

Strand, Pools und Aqua Park

- Der Strand- und Poolbereich wurde nach den Mindestabstandsregelungen ausgerichtet.
- Die Liegen am Strand und Pool werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.
- Die Strandhandtücher werden von unseren Mitarbeitern am Handtuch Stand verteilt.
- Bevor unsere Gäste den Pool betreten müssen Sie sich abduschen und sich an bestimmte Regeln, die auf den Schildern in der Nähe des Pools angebracht sind, halten.



12 Kongress - und Versammlungsräume

- In den Kongress und Versammlungsräumen wird nach den Mindestabstandregelungen geplant und für jeden Teilnehmer wird ein fester Sitzplan festgelegt.
- Vor und nach den Konferenzen werden alle notwendigen Desinfektionsarbeiten der Versammlungsräume von unseren Mitarbeitern durchgeführt.



13 Mitarbeiterschulungen

- Für unsere Mitarbeiter bietet unsere Schulungsabteilung spezielle Schulungen an, die das Bewusstsein für die persönliche Hygiene unserer Mitarbeiter schärfen soll und damit Sie die erforderlichen Maßnahmen zum Schutz vor Covid-19 ergreifen können.



14 Personalmanagement

- Die Rechtlich vorgeschriebenen Gesundheitskontrollen unserer Mitarbeiter werden regelmäßig durchgeführt. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig über in Ihrem Haushalt lebende Personen befragt um Covid-19 vorzubeugen.
- Unsere Mitarbeiter, die Symptome von einer Krankheit vorweisen oder sich unwohl fühlen, werden vorübergehend nicht beschäftigt. Mitarbeiter die Anzeichen von Covid - 19 vor weisen, werden in Begleitung zu der nächstgelegenen Gesundheitseinrichtung weitergeleitet.
- Beim Betreten der Anlage wird die Temperatur unserer Mitarbeiter mit einer Wärmebildkamera gemessen und die erforderlichen Desinfektionsmaßnahmen getroffen.
- Persönliche Schutzausrüstung (Visier, Maske, Handschuhe, Overalls usw.) und Desinfektionsmöglichkeiten werden unserem Personal jederzeit zur Verfügung gestellt.
- In den öffentlichen Bereichen für das Personal (Umkleidekabinen, Speisesaal, Ruhebereich) befinden sich Handdesinfektionsmittel. Es wurden Markierungen angebracht um den Mindestabstand in dem Ruhebereich und dem Speisesaal zu wahren. Diese Bereiche werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.

14 Personalmanagement

- Uniformen werden regelmäßig gewechselt, um deren Hygiene zu gewährleisten.
- Es wird darauf geachtet, dass das gleiche Personal in gleichen Schichten beschäftigt wird.
- Die Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten der Mitarbeiterbeförderungsfahrzeuge werden regelmäßig von einer Spedition durchgeführt und diese Aufzeichnungen werden uns zugestellt.
- In den Beförderungsfahrzeugen wird eine Sitzordnung festgelegt, die den Mindestabstand garantiert und unsere Mitarbeiter müssen während der Fahrt Masken tragen.
- In den Personalunterkünften werden pro Zimmer maximal vier Personen untergebracht. Gäste sind in den Personalunterkünften nicht erlaubt. Die Reinigung der Zimmer und der Allgemeinen Bereiche erfolgt unter den gleichen Vorlagen wie für unsere Gäste.

15 Gesundheitsversorgung

- In unseren Hotels befindet sich medizinisches Personal welches unseren Gästen rund um die Uhr versorgen kann.

16 Unser allgemeines Verfahren bei möglichen Infizierten Gästen oder Mitarbeitern im Hotel

- Insofern bei unseren Gästen oder Mitarbeitern Symptome einer Krankheit festgestellt werden, (Husten, Fieber, Kurzatmigkeit usw.) wird sofort die nächste Gesundheitseinrichtung benachrichtigt und der Patient wird isoliert, bis die Übernahme erfolgt ist. Um den Gast kümmert sich ein Mitarbeiter, der für diese Situation geschult und alle nötigen Sicherheitsvorkehrungen getroffen hat.
- Wenn die Diagnose Covid-19 festgestellt wird, wird das Zimmer des Gastes am Ende des Aufenthaltes gemäß den Standards gereinigt, desinfiziert und gelüftet.