

COVID-19

GESUNDHEITS PROTOKOLL

AYA
SEAHOTEL

ZUSAMMENARBEIT MIT:

Preverisk hat eine personalisierte/spezielle Anleitung entwickelt, um auf die Covid-19 Pandemie für das AYA Seahotel zu reagieren. Das technische Wissen und die Erfahrung von Preverisk haben zu einer Reihe spezifischer Präventionsverfahren für alle Abteilungen geführt. Die Autoren der Verfahren sind anerkannte internationale Experten.

Preverisk Group

Die Preverisk Group ist ein internationales Beratungsunternehmen, das sich auf die globale Tourismusindustrie konzentriert. Seit 15 Jahren bieten wir Beratungs-, Auditierungs-, Schulungs- und Software-Entwicklungsdienstleistungen in den Bereichen Gesundheit, Hygiene, Sicherheit, Qualität und Nachhaltigkeit an. Wir sind Experten für öffentliche Gesundheit und Tourismus. Gegenwärtig sind wir in 22 Ländern und über 55 Destinationen mit einem Portfolio von mehr als 600 Kunden präsent. In den letzten drei Jahren haben wir die Gesundheit und Sicherheit von mehr als 25.000 Hotels für Reiseveranstalter und Großhändler in etwa 190 Ländern aus der Ferne einer Risikobewertung unterzogen. Die Preverisk Group verfügt über nachgewiesene Erfahrung und einen guten Ruf im Reise- und Tourismussektor bei Reiseveranstaltern, Hoteliers und ergänzenden Dienstleistungen vor Ort sowie bei den Tourismusministerien mehrerer Länder.



MANAGEMENT

Wir haben Richtlinien zur Unterstützung des Managements eingeführt, um alle unsere Operationen zu gewährleisten

DAS KRISENBEWÄLTIGUNGSTEAM (CMT)

Das Krisenbewältigungsteam (Crisis Management Team, CMT) ist in Betrieb (und angemessen ausgebildet). Unser konsolidiertes CMT ermöglicht eine rasche Bewältigung von Zwischenfällen und somit eine schnelle und gut koordinierte Reaktion.

PROTOKOLLE ZU DEN BESCHRÄNKUNGEN

Es wurde ein Notfallplan entworfen, der im Falle eines Krankheitsausbruchs befolgt werden kann. Für den Fall eines Verdachtsfalls oder eines bestätigten Falls von Covid-19 halten wir Maßnahmenpläne zur Umsetzung bereit.

MELDUNG VON KRANKHEITSFÄLLEN

Es sind Mechanismen zur Früherkennung von Symptomen sowohl für Gäste als auch für das Personal vorhanden, um die Ausbreitung von Infektionen und potenzielle Ausbrüche zu verhindern. Durch die Umsetzung dieser Mechanismen sind wir vorbereitet und können andere Kontrollverfahren unverzüglich aktivieren.

MEDIZINISCHE UNTERSTÜTZUNG

Es ist bei Bedarf medizinische Unterstützung verfügbar. Nicht alle Reiseziele verfügen über die gleichen Ressourcen, daher kommen wir den Bedürfnissen unserer Gäste zuvor, falls sie krank werden sollten.

KOMMUNIKATIONSPLÄNE

Es wurden interne und externe Kommunikationspläne erstellt, um die Kommunikation mit Gästen und Mitarbeitern aufrechtzuerhalten und ihnen Informationen zu liefern, die auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind.

LOGBUCH FÜR ERGRIFFENE MASSNAHMEN

Ein Protokollierungssystem für ergriffene Maßnahmen, um die Sorgfaltspflicht zu demonstrieren. Es ist wichtig, nicht nur Maßnahmen zu ergreifen, sondern diese auch durch ein Protokollierungssystem nachzuweisen, das alle ergriffenen Maßnahmen aufzeigt.

SCHULUNGSPROGRAMM

Es gibt eine allgemeine Personalschulung bezüglich neuer Protokolle zur Verhinderung der Ausbreitung von Covid19. Diese Schulung hat verschiedene Phasen: Ersts Schulung: Umfasst grundlegende Informationen über die Krankheit, die persönliche Hygiene, den Gebrauch von PSA und die Verfahren der Abteilung. Nachbereitung: Bekräftigt die grundlegenden Punkte und etwaige Verbesserungen. Außerdem wird sich um die Sorgen und Bedürfnisse der Mitarbeiter gekümmert.

MITARBEITERRICHTLINIEN

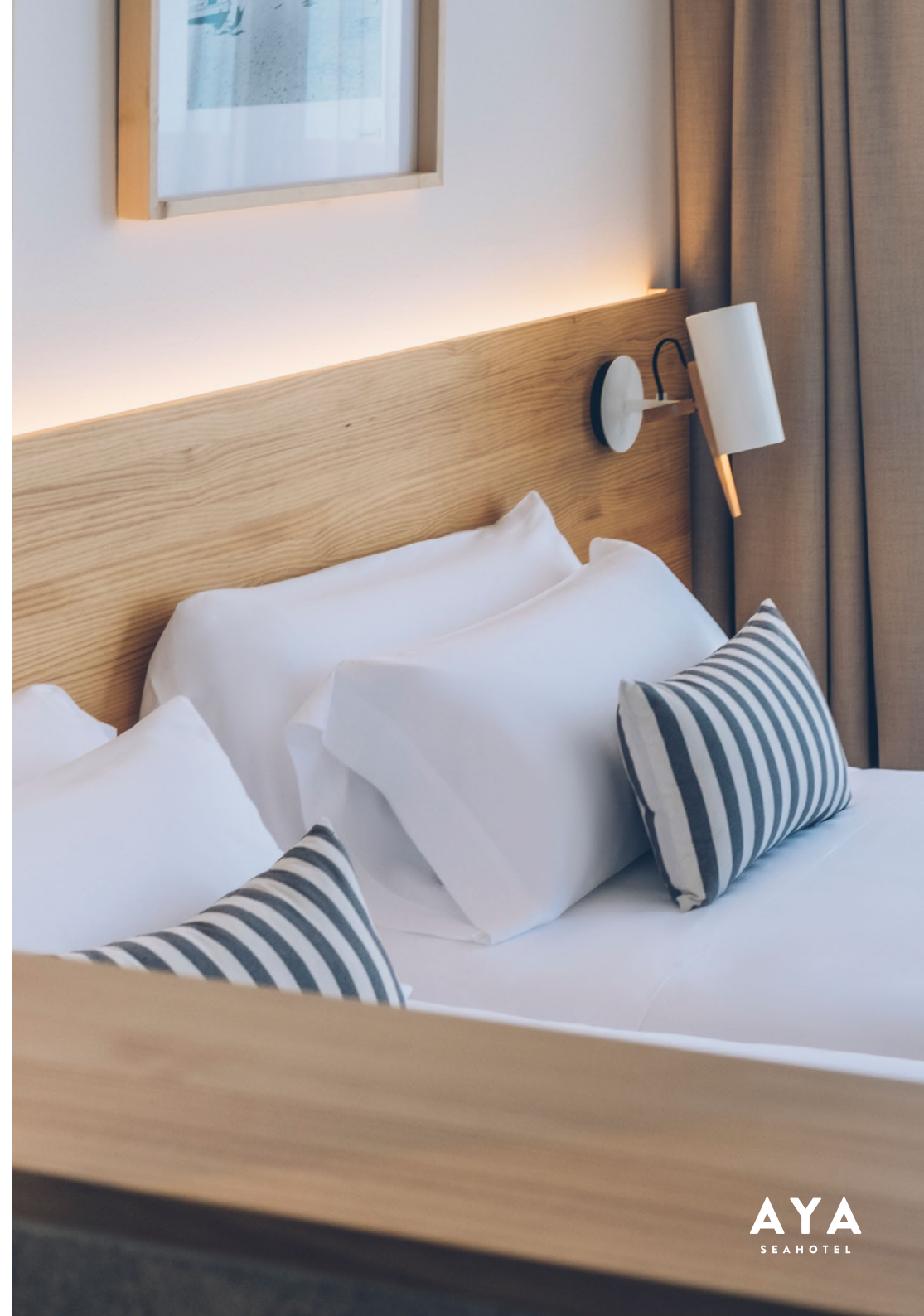
Verbesserte Mitarbeiterrichtlinien wurden im Rahmen von drei Kerngedanken eingeführt: persönliche Hygiene, soziale Distanzierung und die Verwendung von PSA. Wir haben nach Wegen gesucht, um die Mitarbeiter vor den Risiken ihrer beruflichen Rolle zu schützen.



ALLGEMEINE MASSNAHMEN

Alle Kunden, Mitarbeiter, Lieferanten und Besucher, die in das Hotel kommen, müssen sich bei jeder neuen Tätigkeit, die sie ausführen, an diese Maßnahmen halten:

- Zu den vorbeugenden Maßnahmen, die am Hoteleingang durchgeführt werden, gehören: Kontrolle der Händedesinfektion und die Bereitstellung von Handschuhen für Gäste und Besucher.
- Es wurden verstärkte persönliche Hygieneverfahren eingeführt, einschließlich der Bereitstellung von Handschuhen für das gesamte Personal.
- Die Reinigungs- und Desinfektionsverfahren wurden während und nach jedem Service verbessert. Darüber hinaus werden Tische, Stühle, Hängematten und alle anderen Gegenstände nach jeder Benutzung durch den Kunden desinfiziert.
- Der Abstand zwischen den Kunden, die eine Maske tragen, wird mindestens 1,5 Meter betragen.
- Spender für Handdesinfektionsgel sind im gesamten Bereich verfügbar.
- Die Protokolle zur konstanten Beatmung mit natürlicher Luft wurden verstärkt.
- Alle verwendeten Chemikalien gelten als wirksam gegen COVID19.
- Die Reinigungs- und Desinfektionsverfahren in den Arbeitsbereichen werden verstärkt, und zwar während und nach jeder Schicht.



SPEZIFISCHE MASSNAHMEN

WÄSCHESERVICE

- Zwei benannte Gruppen von Mitarbeitern. Eine Gruppe, die ausschließlich mit schmutziger Kleidung arbeitet, und eine Gruppe, die ausschließlich mit sauberer Kleidung arbeitet.
- Für schmutzige und saubere Kleidung werden unterschiedliche Wagen verwendet, die täglich desinfiziert werden.
- Die Kleidung wird mit Ozon und Waschmittel gewaschen und dann bei einer Temperatur von über 60 °C getrocknet. Bettlaken, Handtücher und andere ähnliche Elemente werden bei einer Temperatur von 150 °C gefaltet.

REZEPTION

- Die Nutzung der mobilen App als Informations-Tool für alle Hotelgemeinschaftsbereiche, um Informationen in Papierform oder Flyer zu vermeiden.
- Hydroalkoholische Gelspender, die an der Rezeption verteilt werden.
- An der Rezeption installierte Bildschirme.
- Kriterien für die Zimmerzuteilung, um soziale Distanzierung zu gewährleisten.

TRANSFER DES PERSONALS

- Zu ergreifende Präventivmaßnahmen sind abhängig vom Verkehrsmittel des Mitarbeiters.
- Die Umsetzung verbesserter Regeln für die Reinigung und Desinfektion von Firmenbussen.
- Die Erstellung zusätzlicher Hygienevorschriften bei der Ankunft in Hoteleinrichtungen.

SPA, FITNESS UND SCHWIMMBÄDER

- **SPA:** Die Gäste müssen Termine für Behandlungen vereinbaren, um eine Überfüllung zu vermeiden.
- Während der Behandlung eines jeden Gastes wird an Betten und anderen Gegenständen ein Einwegschutz verwendet.
- **GYM:** Die obligatorische Verwendung eines Handtuchs auf allen Sportgeräten.
- Für die Desinfektion der Geräte werden Desinfektionsmittel und Spender für Einwegpapierhandtücher zur Verfügung stehen.
- **SCHWIMMBAD:** Die Kapazitäten des Schwimmbads werden begrenzt sein.
- Die Sonnenliegen werden für Kunden aus verschiedenen Familieneinheiten zwei Meter voneinander entfernt stehen.
- Die Sonnenliegen werden täglich gereinigt und desinfiziert.

WARTUNG

- Die Protokolle zur konstanten Belüftung mit natürlicher Luft wurden verstärkt.
- Wartung der Klimaanlage in Räumen und Gemeinschaftsbereichen, einschließlich einer wöchentlichen Desinfektion der Filter.
- Strenge Überwachung des Geschirrspülens, der Wäsche und anderer Wasch- und Desinfektionsgeräte.
- Wassersysteme (Schwimmbäder, Spa, Sanitärbereiche und das Wasser für die Bewässerung) werden ständig überwacht.



SPEZIFISCHE MASSNAHMEN

EMPFANG VON WAREN

- Der Eingang für Lieferantenfahrzeuge wird entsprechend gereinigt.
- Wo immer möglich, werden die Produkte nicht in der Verpackung des Lieferanten ins Hotel gebracht, sondern zunächst in die zuvor desinfizierten Kisten des Hotels umgefüllt.
- Obst und Gemüse wird vor der Lagerung desinfiziert.
- Externe Lieferanten werden nach Einzelheiten zu allen Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen befragt, die in Bezug auf COVID-19 getroffen wurden. Die Einhaltung wird regelmäßig überprüft.

KÜCHE

- HACCP wird streng umgesetzt und überwacht, und es wurden verstärkte persönliche Hygieneverfahren eingeführt, einschließlich der Verwendung von Handschuhen und Masken und häufiges Händewaschen, mindestens alle 30 Minuten.
- Nur die erforderliche Anzahl von Gerichten wird auf das Buffet gestellt. Es werden für einige Mahlzeiten Einzelportionen, verpackte Produkte und individuelle Portionen bereitgestellt, wobei das Buffet regelmäßig aufgefüllt wird.
- Je nach Buffetvariante werden alle 30 Minuten alle Servierutensilien (Zangen, Servierlöffel usw.) gewechselt und durch neue, desinfizierte ersetzt.
- An Schaukochstationen müssen die Speisen in angemessenen Mengen zubereitet werden, um Warteschlangen zu vermeiden, aber auch um zu vermeiden, dass sich die Speisen stapeln.

RESTAURANT

- Die Zeitpläne für Frühstück und Abendessen wurden verlängert.
- Das Personal wird den Zutritt zum Restaurant regeln und den Gästen die zugewiesenen Tische zeigen.
- Klare Anweisungen bezüglich der Restaurant-Regeln und des Weges durch das Restaurant, der Buffets und der Schaukochstationen.
- Eine Einweg-Papiertischdecke für jeden Kunden. Besteck wird in einem versiegelten Papierumschlag auf den Tisch gelegt.
- Tische, Stühle und alle Gegenstände, die auf dem Tisch stehen bleiben, sind nach jedem Kunden zu desinfizieren.

BAR

- Die Getränkekarte wird auf Plakaten ausgedruckt und QR-Codes
- Die Getränke werden ausschließlich von der Bar an den Gast oder vom Büro an die Bar und dann an die Tische serviert.
- Verbesserte Reinigungs- und Desinfektionsverfahren während und nach jeder Bedienung. Darüber hinaus werden Tische und Stühle (Flächen und Seiten) sowie alle auf dem Tisch verbleibenden Gegenstände nach jedem Gast desinfiziert.



SPEZIFISCHE MASSNAHMEN

HAUSHALTSFÜHRUNG

- Verbesserte Reinigungs- und Desinfektionsverfahren für die Reinigung eines jeden Raumes, mit besonderer Berücksichtigung der Handkontaktbereiche (Geländer, Griffe, Fernbedienungen für TV und Klimaanlage, Minibar usw.).
- Die gemeinschaftlichen Innen- und Außenbereiche werden stündlich gereinigt und desinfiziert, wobei den Handkontaktbereichen (Geländer, Handläufe, Aufzugknöpfe usw.) besondere Aufmerksamkeit gewidmet wird.
- Einige Gegenstände sind aus den Räumen entfernt worden. Zur Einrichtung gehören nun ein Spender für Handdesinfektionsmittel und Hygienebeutel.

UNTERHALTUNG

- Die Räumlichkeiten werden so angepasst, dass die Gäste Aktivitäten genießen können, wobei die soziale Distanz gewahrt wird.
- Vor Beginn einer Aktivität werden alle Teilnehmer an die Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen erinnert.
- Aktivitäten für Kinder werden so angepasst, dass die soziale Distanz gewahrt bleibt, und die Kapazitäten werden reduziert.
- Es werden keine sportlichen Aktivitäten für Erwachsene oder Jugendliche durchgeführt, die Körperkontakt beinhalten.

