




numa

HOTELS

"Every summer is a new story"



numahotels.com

 numahotels  numahotels  NumaHotels



NUMA HOTELS HYGIENE- UND PANDEMIEMANIFEST

numahotels.com



NUMA HOTELS COVID 19 KONZEPT

Als NUMA HOTELS ist uns die Gesundheit unserer werten Gäste sehr wichtig.
Unser Hauptziel ist es, Ihnen einen hygienischen und sicheren Aufenthalt und Urlaub zu bieten.

Wir würde Ihnen gerne unsere verstärkten Hygiene- und Reinigungsmaßnahmen mitteilen,
welche wir für die Verringerung des Infektionsrisikos der Pandemie COVID-19 und sonstiger
Pandemien getroffen haben



DIE GESUNDHEIT UND DIE SICHERHEIT SIND UNSERE PRIORITÄT

Als Numa Hotels haben wir bezüglich der Reinigungs- und Hygienestandards in unseren Hotels und zu der gewöhnlichen Prozedur, aufgrund der Pandemie Covid-19 zusätzliche Standards angeeignet:

- Die Veröffentlichung für die Gastronomie der Weltgesundheitsorganisation (WHO) mit dem Titel "Operationelle Themen für die Verwaltung von Covid-19",
- Erklärungen und Empfehlungen des Gesundheitsausschusses des Gesundheitsministeriums der Republik Türkei,
- Rundschreiben des Kultur- und Tourismusministeriums der Republik Türkei,
- Ansichten und Empfehlungen von lokalen Gesundheitseinrichtungen und einige neue Standards. personeline gerekli eğitimler de verilmiştir.

Aufgrund der schnellen und effektiven Kommunikation innerhalb unserer Hotels, werden schnell Entscheidungen getroffen, die Anwendungspläne umgesetzt. Unter der Aufsicht unserer Generaldirektoren wurden Komitees für die Arbeitsgesundheit und die Arbeitssicherheit gegründet und das Komiteepersonal wurde detailliert geschult



DIE GESUNDHEIT UND DIE SICHERHEIT SIND UNSERE PRIORITÄT

Die Leistungen an die werten Gäste der Numa Hotels und die operationelle und organisatorische Struktur dieser Leistungen wurden auf ein Element gebildet, welches in erster Linie die Gesundheit und die Sicherheit des Menschen umfasst.

Wir glauben daran, dass wir die andauernde und gesunde Funktionalität unserer Systeme nur auf diese Weise gewährleisten können. Aus diesem Grund sehen wir unsere Qualitäts- und Sicherheitssysteme als die Versicherung unserer wertvollen und großen Familie, welche wir seit dem ersten Tag unserer Gründung aufgebaut haben und mit jedem Tag weiterentwickeln.

Viele Bearbeitungen, welche diese Struktur stärken, bilden der Grundstein unseres Selbstvertrauens. Unsere starke und gut verwaltete Grundstruktur, unsere sich immer weiterbildende und weiterentwickelnde Personalpolitik, unsere modernen Lösungen, unsere internen und externen Prüfungssysteme, die Qualität des Materials, der Produkte und des Equipments, unsere kontrollierten Beschaffungsprozesse, die aus nationalen und internationalen Standards bestehende Führung und unsere fachkräftigen Teams (Ingenieure, Berater, Prüfer, etc.), welche diese Kette mit jedem Tag stärken, bilden den Kern unserer Leistungen an unsere Gäste.



ANWENDUNGEN FÜR DIE VERHINDERUNG DER INFEKTION

(Verwaltungsprozeduren für POSI, Lebensmittelsicherheit, Wassersicherheit, Pandemien innerhalb des Hotels, anzumeldende Krankheiten und/oder Pandemien)

Das in den Numa Hotels funktionierende System besteht aus 4 Grundsteinen: Verwaltungsstandards, Konzeptstandards, Operationsstandards, Qualitäts-, Gesundheits- und Sicherheitsstandards.

Auf der Aneignung der "Risikoanalyse und der Verbesserung" wird jeder einzelne Prozess im Rahmen der Prognosen und möglichen Anwendungsplänen kontrolliert und überprüft.

Bei der andauernden Fortsetzung der Standards ist stets die Philosophie der regelmäßigen Prüfung und Weiterentwicklung herrschend. In diesem Umfang funktioniert stets der Mechanismus der internen Prüfung. Die internen Prüfungen werden von fachkräftigen Führungskräften und professionellen Teams durchgeführt.

ANWENDUNGEN FÜR DIE VERHINDERUNG DER INFEKTION



Unsere Hotels werden zu unterschiedlichen Themen von externen Fachkräften überprüft und beobachtet.

- Gesetzliche Prüfungen (Işkur, Betriebsgenehmigungen, etc.)
- Allgemeine Gesundheits- und Sicherheitsprüfungen
- Prüfungen des Exarchatausschusses, Prüfungen für die Sicherheit von Schwimmbecken
- Prüfungen für die Lebensmittelsicherheit
- Prüfungen durch Dritte

Unsere POSI Prozeduren (Prevention the Spread of Infection/Verhinderung der Ausbreitung von Infektionskrankheiten), unser Prozeduren für Lebensmittel- & Wassersicherheit, unsere Risikoanalysen, unsere Notfallpläne bilden unsere wegweisenden Standards.



ANWENDUNGEN FÜR DIE VERHINDERUNG DER INFEKTION

Die Pandemie COVID-19 hat die gesamte Welt beeinflusst und ist in vieler Hinsicht eine neue Erfahrung, welche einschließlich unsere Kenntnisse und Bestrebung, all unsere Organisationen zu einer Herausforderung geworden.

In diesem Rahmen wurden unsere POSI Prozeduren, unsere Risikoanalysen für die Lebensmittel- & Wassersicherheit, die Arbeitsgesundheit und Arbeitssicherheit, unsere vorhandenen Prozeduren, unsere Schulungspläne und unsere Notfallpläne laut den Veröffentlichungen und den Referenzen von offiziellen und wissenschaftlichen Einrichtungen aktualisiert und werden nun in aktualisierter Form angewendet.

Als Numa Hotels sind wir uns bewusst, dass unser gesamtes Team sich in der Risikogruppe für Hotels befindet und diese schwierige Zeit und die Auswirkungen nur durch eine bewusste, geplante und kontrollierte Organisation überwunden werden kann.



UNSERE DESINFEKTIONSBEARBEITUNGEN

Die Gästezimmer, Restaurants, Bars, SPA und Gesundheitseinheiten, Kinderclubs und Spielbereiche, Gemeinschaftsbereiche, Versammlungsräume, sonstige Gästebereiche, Küchenbereiche, Personalbereiche, Büros und die Lager all unserer Hotels wurden mit weltweit anerkannten und beglaubigten Mitteln auf Wasserstoff-Peroxyd-Basis auf eine detaillierte Weise desinfiziert. Die durch professionelle Teams durchgeführten Desinfektionsbearbeitungen werden periodisch wiederholt. Außerdem führen auch unsere mobilen Desinfektionsteams regelmäßig Bearbeitungen in diesem Rahmen innerhalb des Hotelgeländes durch.

UNSERE MASSNAHMEN BEIM EMPFANG

Wir haben zusätzliche Maßnahmen für die Ein- und Ausreise getroffen, damit unsere werten Gäste auf eine einfache und hygienische Weise die nötigen Bearbeitungen durchführen und einen sicheren Aufenthalt genießen können.

- Ihre Gepäck und Ihre Sachen werden vom geschulten Personal in dazu vorgesehenen Bereichen desinfiziert und anschließend auf Ihr Zimmer gebracht.
- Es wird den Gästen beim Eingang das Fieber durch beauftragtes Personal gemessen. Im Falle eines negativen Ergebnisses wird dieses laut den Bestimmungen des Personendatenschutzgesetzes nur an die betroffene Person mitgeteilt und es werden die Anweisungen laut dem Anwendungsplan eingehalten.
- Unser beauftragtes Personal wird den Gästen die ausgeführten Anwendungen und die getroffenen Maßnahmen im Allgemeinen erklären. Beim Eingang wird den Gästen Kölnisch Wasser angeboten und Broschüren zum Thema werden verteilt.
- Wir haben alle Maßnahmen in unseren Hotels getroffen, um Ansammlungen bei der Ein- und Ausreise vorzubeugen. Es wurde sichere Abstände gekennzeichnet und sicher Aufenthaltsräume zur Verfügung gestellt.
- Die Türkarten werden vor der Ausgabe an die Gäste desinfiziert und in geschützten Hüllen auf eine sichere Weise an die Gäste vergeben. Die zum Ausfüllen von Formularen verwendeten Kugelschreiber werden ebenfalls in speziellen Hüllen vergeben und sind zum einmaligen Gebrauch gedacht. Alle Check-In Bearbeitungen werden unter der Berücksichtigung der Regelungen der sozialen Distanz vorgenommen.
- Die kontaktlosen POS-Geräte werden unter Einhaltung von bestimmten Limits verwendet. Diese Geräte werden regelmäßig desinfiziert.
- Während der Check-In und Check-Out Bearbeitungen werden die Regelungen der sozialen Distanz strikt eingehalten.

REINIGUNGEN IN GEMEINSCHAFTSBEREICHEN

- All unsere Hotels arbeiten mit der –im Gebiet von chemischen Reinigungsmitteln weltweit anerkannten– Firma Diversey zusammen. Die Firma Diversey schult unser Personal in regelmäßigen Abständen. Aus diesem Grund wird während der Reinigung richtige Chemikalien mit der richtigen Dosierung verwendet. Es werden bei der Reinigung für jeden Bereich spezifische Materialien und spezielles Equipment verwendet.
- Die Reinigung von Gemeinschaftsbereichen, Toiletten, oft benutzten Oberflächen, Türgriffen, Geländern, Liften, Liftknöpfen, Waschbecken, Kloschüsseln wird nach wie vor mit großer Sorgfalt durchgeführt. Nach der Reinigung mit Wasser und Reinigungsmitteln auf Chlorbasis wird die Desinfektion vorgenommen. Das mit diesen Aufgaben beauftragte Personal trägt während der Arbeit Masken und Einweghandschuhe.
- Es stehen in allen Gemeinschaftsbereichen, Toiletten und an sonstigen Bereichen Desinfektionsapparate und –Einheiten zur Verfügung, welche mit großer Sorgfalt beobachtet und nachgefüllt werden.
- Die Perioden der Reinigungen und Desinfektionen wurden verkürzt und werden durch detaillierte Kontrolllisten überprüft.
- Die Lifte können gleichzeitig nur von Angehörigen derselben Familie, maximal 4 Personen derselben Gruppe oder 2 Fremden verwendet werden. Die Anweisungen für den Lift sind an gut ersichtlichen Punkten angebracht.
- Die Sitzgruppen in allem Gemeinschaftsbereichen wurden laut den Regelungen der sozialen Distanz neu aufgestellt.



UNSERE GÄSTEZIMMER

Unser Ziel ist es, Ihnen in allen Gästezimmern einen hygienischen und sauberen Aufenthalt zu bieten.

- Unser für die Reinigung von Zimmern verantwortliches Houskeeping-Personal und unsere Verwaltung verwenden stets Masken und Einweghandschuhe. Nach der Reinigung der Zimmer werden vor dem Beginn der nächsten Reinigung die Hände gewaschen und die Masken, Handschuhe und Reinigungstücher werden durch neue ersetzt. Es werden so gut wie möglich nur Einwegtücher (Materialien) verwendet.
- Bei der Reinigung der Zimmer werden wirkungsvolle Desinfektionsmittel mit Chlorbasis verwendet. Oft verwendete Oberflächen werden intensiver gereinigt und Türgriffe, Waschbecken, Telefonhörer, Fernsehbedingungen, Wasserkocher, Haartrockner und die Minibar werden nach der Reinigung zusätzlich desinfiziert.
- Die Bettwäsche und Handtücher werden täglich durch neue ersetzt. Bei der Einsammlung und der Verteilung werden diese nicht ausgeschüttelt, damit die Bildung von Staub und Partikeln verhindert wird. Schmutzige Wäsche wird separat eingesammelt.
- Alle Textilien aus Baumwolle und Handtücher werden bei 60-90 Grad gewaschen.
- Das Badematerial für den täglichen Gebrauch der Gäste werden vor der Vergabe desinfiziert.
- Die Produkte der Minibar werden bereits bei der Annahme vom Lieferanten desinfiziert, in sicheren Räumen aufbewahrt und auf die Zimmer serviert.
- Die Zimmer werden nach der Reinigung mindestens 1 Stunde lang belüftet und die Routinebearbeitungen der Ozonisierung werden durchgeführt.
- Die Zimmerkapazitäten werden mit großer Sorgfalt beobachtet. Es werden so wenig wie möglich in den Zimmern positioniert. Nach dem Check-Out werden die Zimmer gereinigt und desinfiziert und es werden für eine bestimmte Zeit keine neuen Gäste positioniert.

UNSERE SPEISE, UND GETRÄNKEEINHEITEN

Die Kapazitäten in unseren Hotels werden für eine bestimmte Zeit nicht voll ausgelastet sein. Somit werden in den Speise- und Getränkeeinheiten die Regelungen der sozialen Distanz eingehalten.

- Unser Servicesystem an den Buffets unserer Hotels wird für eine bestimmte Zeit beschränkt. An den Buffets werden hygienischeres und sicheres Material und Ausrüstungen aufgestellt. Diese werden periodisch durch neue ersetzt. Self Service wird für eine bestimmte Zeit nicht umgesetzt. Es werden immer Mitarbeiter an den Buffets zur Verfügung stehen und für die nötigen Erklärungen und den Service sorgen.
- An den Eingängen der Speise- und Getränkeeinheiten stehen Desinfizierungseinheiten zur Verfügung. Am Eingang wird Sie ein Mitarbeiter empfangen und Sie über die Kapazität aufklären



UNSERE SPEISE, UND GETRÄNKEEINHEITEN

- In allen Speise- und Getränkeeinheiten wurden die Tische, Stühle, Hocker und die Sitzabstände laut den Regelungen der sozialen Distanz aufgestellt.
- Die Restaurants, Bars und die Gemeinschaftsbereiche unserer Hotels bieten alle ausreichende Geräumigkeit und Kapazitäten.
- An den Tischen werden keine Tischdecken und Tücher verwendet. Das Geschirr wird nach jedem Gebrauch desinfiziert. Es werden an den Tischen Gewürze und Zucker zum einmaligen Gebrauch zur Verfügung gestellt.
- Für eine bestimmte Zeit stehen in unseren Restaurants keine Tee- und Kaffeemaschinen zur Verfügung, an welchen sich unsere Gäste selber bedienen können.
- In den Speise- und Getränkeeinheiten wird das Geschirr im Geschirrspüler gewaschen. Der Service erfolgt mit Material zum einmaligen Gebrauch.
- Die allgemeine Reinigung und die Desinfektion der Tische, Stühle, Theken, Buffets und sonstiger Materialien und Ausstattungen in Speise- und Getränkeeinheiten erfolgt vor und nach dem Service laut den vorgeschriebenen Regelungen.



UNSERE EINHEITEN FÜR SPA-FITNESS UND GESUNDES LEBEN

Wir haben sehr hygienische Bedingungen im türkischen Bad (Hamam), in der Sauna, in den Massagebereichen und in den Pflegeleistungen erschaffen. Es stehen sichere Ausrüstungen und Materialien für den einmaligen Gebrauch zur Verfügung.

Das Personal wird sich vor und nach jeder Anwendung desinfizieren, sich an die vorgeschriebenen Regelungen halten und die Bearbeitungen in trockenen Bereichen mit der Nutzung einer Maske durchführen.

Die Kapazitäten in der Sauna, im türkischen Bad (Hamam) und im Dampfraum wurden nach den hygienischen Bedingungen beschränkt.

Alle Sportgeräte, Maschinen und Ausstattungen in unseren Fitnessräumen wurden laut den Regelungen der sozialen Distanz neu aufgestellt und werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.

Gemeinschaftsbereiche wie Umkleidekabinen, Duschen, Toiletten, Umkleideschränke einschließlich der Schlüssel, Handtücher, Bademäntel werden auf eine sichere Weise gereinigt und desinfiziert.



KINDERCLUB UND SPIELBEREICHE

Wir legen großen Wert auf Ihre Kinder. Aus diesem Grund ist es uns sehr wichtig, dass Ihre Kinder sowohl einen sicheren, als auch einen unterhaltsamen Aufenthalt genießen können. In allen Bereichen, in welchen sich Kinder aufhalten werden, werden die Ozonierung, die Reinigung und die Desinfektion mit großer Sorgfalt und in regelmäßigen Abständen durchgeführt.

Unser Personal im Kinderclub besteht aus zum Thema Hygiene geschulten und fachkräftigen Mitarbeitern.



POOLS, STRAND UND UNTERHALTUNGSAKTIVITÄTEN

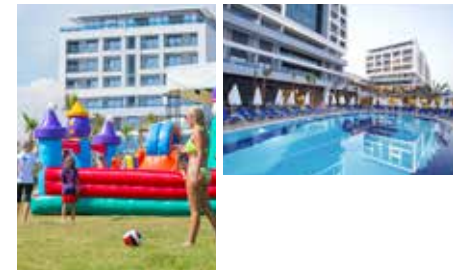
Die Liegen im Hallenbad, an den Pools im Freien und am Strand wurden nach den Regelungen der sozialen Distanz neu strukturiert. Die Kapazitäten unserer Hotels an den Stränden und den Pools sind durchaus ausreichend.

Die Pools werden wie immer mit den laut en vorgegebenen chemischen Werten, sodass eventuellen Krankheiten vorgebeugt wird.

Es wird dafür gesorgt dass die Lüftungssysteme im Hallenbad einwandfrei funktionieren.

Alle Liegen, Liegematten, Strand- und Poolmaterialien werden täglich gereinigt und desinfiziert.

Sport- und Unterhaltungsaktivitäten in unseren Hotels werden unter Berücksichtigung der sozialen Distanz, mit geringer Kapazität veranstaltet.





MASSNAHMEN UND HYGIENEREGELUNGEN FÜR UNSERE MITARBEITER

Die Hygiene, die Gesundheit und das Bewusstsein unseres Personals, welches in direktem oder indirektem Kontakt zu unseren werten Gästen und untereinander steht, ist eines der wichtigsten Faktoren einer effektiven Hygieneanwendung. Hier finden Sie die diesbezüglichen Maßnahmen und Anwendungen:

- Die Transferfahrzeuge unserer Mitarbeiter werden vor und nach jedem Gebrauch Service desinfiziert. Unsere Mitarbeiter müssen während des Transfers Masken tragen. Die Fahrzeuge fahren mit nur 50% Kapazität und es werden die Regelungen der sozialen Distanz eingehalten.
- Unsere Mitarbeiter werden vor Arbeitsbeginn einer allgemeinen Gesundheitskontrolle unterzogen und ihr Fieber wird mit digitalen Thermometern gemessen. Personal mit hohem Fieber und Anzeichen der Krankheit darf nicht mit der Arbeit beginnen. Mitarbeiter, welche sich am Arbeitstag nicht wohl fühlen, dürfen nicht zur Arbeit kommen und müssen die vorgeschriebenen Schritte einhalten.
- Die Kleidung des Personals wird periodisch ausgewechselt, gewaschen und vor Arbeitsbeginn desinfiziert
- Es stehen ausreichende Desinfektionseinheiten in Gemeinschaftsbereichen des Personals und an Arbeitsstellen im Hintergrund. Jeder einzelne Mitarbeiter in allen Abteilungen ist dazu verpflichtet, die Hände zu desinfizieren und stündlich laut den Anweisungen zu waschen.



- Unser Personal, welches für die Zimmerreinigung, den Reinigungsdienst oder in Bereichen im Hintergrund wie die Küche, die Wäscherei tätig ist, muss Masken und Einweghandschuhe tragen.
- An Gemeinschaftsbereichen des Personals sind Annoncen und Broschüren zum Thema Pandemie angebracht und es werden die Regelungen der sozialen Distanz eingehalten.
- Alle Mitarbeiter, welche in Kontakt mit den Gästen oder untereinander stehen, kennen die Regelungen der sozialen Distanz und halten sich an diese. Unsere Mitarbeiter, welche in direktem Kontakt zu Gästen stehen, können bei Bedarf Maskenanwendungen vornehmen.
- Für alle Mitarbeiter in all unseren Hotels stehen zertifizierte Betriebsärzte zur Verfügung. Wir verfügen über Handlungspläne für mögliche Krankheitsfälle.
- Unser gesamtes Personal wurde ab dem Beginn des Pandemieprozesses von fachkräftigen Firmen und Gesundheitseinrichtungen über die Pandemie, die Schutzmaßnahmen und die Infektionsbedingungen geschult. Diese Schulungen werden periodisch wiederholt. Diese Themen werden täglich in Operationsversammlungen wiederholt.



Bei Änderungen des Erlasses der Kultur- und Tourismusministeriums der Republik Türkei mit dem Thema 'Kontrollierte Normalisierung in Tourismusanlagen' oder in Zertifizierungsprogrammen wird unser Manifest dementsprechend aktualisiert.

Alle Maßnahmen unserer Betriebe dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit, der Gesundheit unserer Mitarbeiter und der öffentlichen Gesundheit.

numa
HOTELS

 **numa**
BAY *Exclusive*

numahotels.com

 **numa**
KONAKTEPE