



Big Blue Sky
Hotel
★★★★

COVID-19 POLITIK



www.bigbluehotels.com



• Als Big Blue Sky Hotel steht die Gesundheit und Sicherheit unserer geschätzten Gäste immer an erster Stelle. Wir haben unsere Maßnahmen auf höchstem Niveau ergriffen, um sicherzustellen, dass Sie während der Covid-19-Pandemie einen gesunden und friedlichen Urlaub in unserem Hotel verbringen.

• Als Hotelmanagement Weltgesundheitsorganisation und relevante Republik Türkei des Ministeriums für aktuelle Entwicklungen in den Richtlinien eng und sind und gelten. Unser Pandemie-Team, das wir für das Prozessmanagement erstellt haben, verwaltet die notwendigen Verfahren und Anwendungen mit großer Sorgfalt, zusammen mit unserem Lösungspartner International Bureau Veritas

• Unser Hotel arbeitet mit Diversey, einer internationalen Marke, an chemischen Reinigungsprodukten. Alle unsere Mitarbeiter erhalten eine detaillierte Covid-19-Pandemie-Schulung mit regelmäßigem Personal für Reinigungs- und Desinfektionsprozesse mit geeigneten Reinigungsmaterialien für jeden Bereich und unterschiedlichen Geräten

• Unsere Einrichtung hat das Safe Tourism Certificate für die Erfüllung der erforderlichen Bedingungen im Rahmen der im Rahmen des Safes veröffentlichten "COVID-19- und Hygienepraktiken-Bewertungskriterien, die während einer Pandemie in Lebensmittel- und Getränkeeinheiten in den Unterbringungseinrichtungen und -einrichtungen anzuwenden sind" erhalten Tourismus-Zertifizierungsprogramm. (Zertifikat Nr.: BVI-TR-136)

• Neben der Pandemieperiode sollte die Umweltverschmutzung bei der Lösung des Problems unseres Hotels viel vorsichtiger sein. Die vom Ministerium für Städtebau und Umwelt herausgegebene Türkei hat das Zero Waste-Dokument erhalten. Im Rahmen unserer Sensibilität für die Umwelt werden Abfälle, die in allen Einsatzbereichen entstehen, gemäß unserem Abfallmanagementsystem abgetrennt und aus unserer Anlage entfernt.

UNSERE LÖSUNGSPARTNER



Shaping a World of Trust



A.ÇEV.LAB.®



VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DAS PERSONAL

- Unsere Personalkandidaten haben die notwendigen Gesundheitskontrollen von dem privaten Krankenhaus, mit dem wir einen Vertrag abgeschlossen haben. Nach den Untersuchungen unseres Hotelarztes zu den Berichten wird die Einstellung des Personals genehmigt.

- Unsere Mitarbeiter erhalten Covid-19 - Pandemie Schulungen in regelmäßigen Abständen vom ersten Arbeitstag von unseren vertraglich internationalen Beratungsunternehmen und Arbeitssicherheitsfach .

- Unsere Mitarbeiter werden während der Pandemie von den zuständigen Abteilungsleitern / Teamleitern und extern von Arbeitsärzten, Arbeitsschutzfachleuten und Experten auf diesem Gebiet mit Serviceschulungen und Implementierungsaktivitäten versorgt , um den vollständigen Fortschritt des Betriebs sicherzustellen.

- Fiebertemperaturen aller Mitarbeiter am Ein- und Ausgang des Hotels werden durchgeführt und aufgezeichnet . Wenn Erkenntnisse zu hohem Fieber und Krankheiten im Zusammenhang angetroffen werden , Personal ist nicht zur Arbeit zugewiesen. Eine Mitarbeiterumfrage nach Covid-19- Pandemien zum Status aller Mitarbeiter wird durchgeführt und genau überwacht.

- Notwendige Abstandsregeln werden in öffentlichen Bereichen angewendet. Es gibt Plakate und informative Artikel auf Pandemie, Hygiene und Arbeitssicherheit auf dem Personalinformations Bord

- Es wird sichergestellt, dass unser Personal während seiner Arbeit Schutzausrüstung wie Masken, Visiere und Hygienehandschuhe verwendet . In jedem Bereich unserer Einrichtung stehen Desinfektionsautomaten zur Verfügung, auf die jedes Personal leicht zugreifen kann.

- Gemeinsame Bereiche des Personals werden regelmäßig desinfiziert und aufgezeichnet.

VORSICHTSMASSNAHMEN IN ALLGEMEINEN BEREICHEN

- Die öffentlichen Bereiche unserer Einrichtung werden regelmäßig desinfiziert und aufgezeichnet.

- In unseren allgemeinen Bereichen und Toiletten gibt es ausreichend Desinfektionsautomaten. Vom türkischen Gesundheitsministerium zugelassene Desinfektionsprodukte, die wir verwenden, sind umweltfreundlich und schädigen Ihre Haut nicht.

- In allen öffentlichen Bereichen werden häufig berührte Oberflächen, Türgriffe, Aufzüge, Aufzugsknöpfe , Batterien, Waschbecken, Urinale, Toiletten, Handläufe, Sitze, Tische und Stühle regelmäßig mit den erforderlichen Chemikalien gereinigt und desinfiziert und aufgezeichnet.

- In den öffentlichen Bereichen wurden Markierungen, Kapazitätswarnungen und Sitzbereiche gemäß den Regeln für soziale Distanz angeordnet.

- Allgemeine Bereiche werden durch natürliche Belüftung kontinuierlich belüftet. Die Reinigung und Desinfektion unserer Klima- und Lüftungssysteme wird regelmäßig durchgeführt und aufgezeichnet.

- Die Wartung aller Installationen und Geräte unseres Hotels wird regelmäßig von autorisiertem Service oder geschulten Experten durchgeführt.

- In den öffentlichen Bereichen wurden grau bedeckte Abfallbehälter für Masken, Handschuhe und andere Abfälle von Schutzausrüstung aufgestellt.

- Um eine gesunde und schnelle Kommunikation mit unseren geschätzten Gästen und Mitarbeitern herzustellen, werden gesunde und sichere Informationen über soziale Medien und digitale Plattformen bereitgestellt.



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM EINTRITT IN DAS HOTEL

- Während des Eingangs zu unserem Hotel werden gemäß den Regeln für soziale Entfernungen zunächst Fiebermessungen durchgeführt und aufgezeichnet.
- Wir bitten Sie, die Desinfektionsautomaten am Eingang des Hotels zu benutzen. Masken werden auf Ihre Anfrage geliefert.
- Während Sie auf Ihren Check-in warten, wird Ihr Gepäck desinfiziert und in sicheren Ruhebereichen sicher an Sie geliefert. Geräte, die während des Ein- und Auscheckens Kontakt benötigen, werden für den einmaligen Gebrauch und persönlich desinfiziert.
- Während des Eincheckvorgangs wurden zu Ihrer Sicherheit Bereiche erstellt, die gemäß den Regeln für soziale Entfernungen gekennzeichnet sind. Wir haben Glaswände in der Rezeption Schreibtisch, die direkten Kontakt zu verhindern.
- Covid-19 Erklärung und Verpflichtung, die Reise Geschichte und Gesundheitsinformationen über enthält Bedingungen werden während unterzeichnet Check-in - Verfahren.
- Unsere Mitarbeiter geben Ihnen Handbroschüren mit den erforderlichen Informationen, nachdem Sie über unsere Covid-19- Verfahren informiert wurden.
- Geräte, die Kontakt erfordern, wie z. B. eine Zimmerschlüsselkarte oder ein Stift, die auch während des Ein- und Ausstiegs verwendet werden, werden in der gebrauchten Box aufbewahrt und vor der Verwendung durch andere Personen desinfiziert.

VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DIE ZIMMER

- Unsere für die Reinigung der Räume zuständigen Mitarbeiter wurden von unseren Lösungspartnern International Diversey Company und dem Ministerium für nationale Bildung speziell für die Covid-19- Pandemie geschult.
- Unsere Mitarbeiter arbeiten mit ihrer Schutzausrüstung. Die zur Reinigung verwendeten Geräte sind nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt.
- Die Zimmer sind sorgfältig nach der Reinigung jeden Check-out - Prozess. Nach einer natürlichen Beatmung von mindestens 1 Stunde werden Sterilisationsprozesse mit einer ULV-Maschine durchgeführt.
- In Räumen verwendete TV- und Klimaanlagesteuerungen werden desinfiziert und in Einweg-Hygienetaschen verpackt.
- Klimaanlagefilter werden regelmäßig gereinigt, desinfiziert und aufgezeichnet.
- Textilien, die in Räumen verwendet werden, werden gemäß den Covid-19-Verfahren gewaschen und im Rahmen der Hygienevorschriften für Ihre Verwendung angeboten.



VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

- In den Nutzungsbereichen des Restaurants und des Pools wurden gemäß den Regeln für soziale Distanz die erforderlichen Vorkehrungen getroffen. Die Tischplanung aller Sitzbereiche beträgt 1,5 Meter, und die Stuhlpositionen sind 60 cm voneinander entfernt .
- Tische und Stühle in den Restaurants im Innen- und Außenbereich sind gemäß den Regeln für soziale Distanz angeordnet. Die Kapazitätsnummern für jeden Bereich sind deutlich angegeben . Die Zahl der Menschen in den Bereichen Nutzung wird häufig kontrolliert durch unser Pandemie - Team .
- Fiebermessungen werden von unserem Personal mit digitalen Thermometern an den Eingängen des Restaurants vor jedem Service durchgeführt. Es gibt keinen Zugang zu unserem Innen-Restaurant ohne Maske.
- Unser offenes Buffet - Konzept weiter. Das gewünschte Essen wird von unserem Küchenpersonal serviert.
- Unsere Mitarbeiter verwenden während des Service ihre Schutzausrüstung wie Masken, Visiere , Handschuhe und Kappen.
- Nach jedem Service, unsere Innen Restaurants und Buffets sind belüftet und dann desinfiziert mit ULV und aufgezeichnet.
- Tee, Kaffee und Wasser Automaten in den öffentlichen Bereichen verwendet werden , enthalten in der Bar . Alle Arten von Getränkeservice werden von unserem Barpersonal mit Schutzausrüstung durchgeführt.
- Es gibt Desinfektionsautomaten auf allen Tischen . Tische, Stühle und Babynahrungsstühle werden nach jedem Gebrauch von unseren Mitarbeitern sorgfältig gereinigt und sterilisiert. Die zur Reinigung verwendeten Geräte sind nur zum einmaligen Gebrauch bestimmt.
- Servicegeräte auf dem Tisch wurden entfernt. Stattdessen gibt es hygienischere Einwegprodukte.
- Gabeln, Messer und Löffel werden nach dem Waschen und Trocknen in Einwegbehältern serviert.

VORSICHTSMAßNAHMEN NEHMEN WIR IN ANIMATIONS- UND UNTERHALTUNGS SERVICES

- Der Innenbereich des Mini Clubs wird während der Pandemie nicht genutzt. Die Aktivitäten werden im offenen Bereich gemäß den Regeln für soziale Distanz durchgeführt.
- Nach jeder Aktivität, die Bereiche und Anlagen verwendet werden , gereinigt und sterilisiert .
- Unsere Tages- und Abendprogramme wurden gemäß den Pandemieregeln vorbereitet. Aufgrund sozialer Distanzregeln sind Gäste nicht zur Bühne eingeladen.
- Unsere Animationsmitarbeiter informieren Sie über die Regeln, die während der Aktivität einzuhalten sind.
- Nach den Aktivitäten der Sport- und Gesundheitsgemeinschaft werden die Geräte von den Mitarbeitern gereinigt und mit den vom Gesundheitsministerium zugelassenen Desinfektionsmitteln desinfiziert. Vom Gesundheitsministerium zugelassene Desinfektionsmittel und Einweg-Papiertücher werden auf dem Gerät aufbewahrt, damit Sie die Bereiche vor der Verwendung des Geräts mit Handkontakt desinfizieren können.



VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR POOLS

- Die Sonnenliegen rund um den Pool wurden gemäß den Regeln für soziale Distanz aufgestellt.
- Sonnenliegen und Kaffeetische werden nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert .
- Der pH-Wert und der Chlorgehalt des Poolwassers werden regelmäßig überprüft und aufgezeichnet.
- Wartung und Desinfektion Operationen von den Folien in den Folienbecken werden häufig durchgeführt und aufgezeichnet.
- Unsere Nutzungskapazitätsposten für den Pool werden an einem Ort aufgehängt, an dem jeder sie sehen kann. Die Anzahl der eingesetzten Personen wird von unserem Pandemieteam kontrolliert .
- Provinz Antalya Republik Türkei Türkei Gesundheitsministerium Direktion für Gesundheit, herausgegeben vom "Clean Pool" Unser Dokument befindet sich.

VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN STRAND

- Sonnenliegen an unserem Strand sind nach den Regeln der sozialen Distanz aufgestellt.
- Das Personal an unserem Strand Restaurant Arbeit mit ihrer Schutzausrüstung .
- Unsere Desinfektionsautomaten stehen zu Ihrer Verfügung am Eingang zum Strand . An den Eingängen werden Fiebermessungen durchgeführt und aufgezeichnet .
- Alle Sonnenliegen am Strand werden nach jedem Gebrauch desinfiziert .
- Umkleidekabinen und Toiletten werden häufig gereinigt und desinfiziert .
- Lebensmittel- und Getränkeausrüstungen werden in Geschirrspülern gemäß den Covid-19-Kriterien gewaschen . Gabeln und Messer werden nach dem Waschen und Trocknen in Einweghüllen serviert.

VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR HAMAM

- Der Badeservice wird nach vorheriger Reservierung angeboten. Die Fiebermessung wird am Eingang durchgeführt und aufgezeichnet.
- Die Anzahl der Kapazitäten im Bad wird häufig vom Pandemieteam überprüft .
- Nach jedem Gebrauch werden die Bad- und Massageräume belüftet, Reinigungs- und Desinfektionsprozesse durchgeführt.
- Einwegpflegeprodukte werden in den Bade- und Massagebereichen verwendet.
- Sauna und Dampfbäder dienen entsprechend der Anzahl der auf ihnen angegebenen Kapazitäten. Sie werden nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert.



VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Der Prozess vom Kauf bis zur Präsentation der Produkte wird gemäß den Lebensmittelsicherheitsregeln gesteuert.
- Alle Materialien und Produkte, die wir unseren Gästen anbieten, werden von Lieferanten bezogen, die Hygienestudien durchführen. Nach den Kontroll- und Desinfektionsprozessen werden Lagerungs- und Desinfektionsarbeiten in hygienischen Umgebungen durchgeführt.
- Aussagen und Zusagen werden von unseren Lieferanten und allen Lösungspartnern mit der gleichen Sensibilität getroffen und geprüft, um auf Pandemiepraktiken zu achten.
- Bei der Herstellung der Produkte wurde sichergestellt, dass das Küchenpersonal die gesamte Schutzausrüstung verwendet.
- Hygienische Spülmittel der internationalen Firma Diversey werden zum Waschen von Obst und Gemüse verwendet.
- Die Arbeitsbereiche in der Küche sind nach den Regeln der sozialen Distanz angeordnet.





Shaping a World of Trust



GÜVENLİ TURİZM SERTİFİKASI

Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı tarafından önerilen bu sertifika, BV İnceleme Uluslararası Gözetim Servisleri A.Ş. tarafından düzenlenmiştir.

BV İnceleme Uluslararası Gözetim Servisleri A.Ş., TÜRKAK tarafından akredite edilmiş olup, akreditasyon kapsamları www.turkak.org.tr adresinde yayınlanmaktadır.

BIG BLUE SKY HOTEL

Güvenli Turizm Sertifikasyon Programı çerçevesinde yayımlanan "Konaklama Tesisleri ve Tesisler Bünyesinde Yer Alan Yeme & İçme Ünitelerinde Pandemi Süresince Uygulanacak COVID-19 ve Hijyen Uygulamaları Değerlendirme Kriterleri" kapsamında istenen koşulları yerine getirdiği için "Güvenli Turizm Sertifikası" almaya hak kazanmıştır.

Sertifika Numarası
BVI-TR-1336

İmza
İBRAHİM TAGAY
Belgelendirme Müdürü

İlk Sertifikalandırma Tarihi 28 / 07 / 2020

Düzenleme Tarihi 30 / 09 / 2020

Geçerlilik Tarihi 01 / 05 / 2021

Kuruluş Türü
Konaklama İşletmesi



T.C.
ANTALYA VALİLİĞİ
Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü



Belge No: TS/7/B2/9/322

Tarih: 12/01/2021

SIFIR ATIK BELGESİ (Temel Seviye)

Adı : NAZHAN OTELÇİLİK TURİZM EMLAK SANAYİ İTHALAT VE İHRACAT LİMİTED ŞİRKETİ
Adresi : ANTALYA,CUMHURİYET Mahallesi, KARASAZ SOKAK, No: 27-, ALANYA,Türkiye
Vergi No : 6300480524

12/07/2019 tarihli ve 30829 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Sıfır Atık Yönetmeliği'nce Sıfır Atık Yönetim Sistem'i kurarak Sıfır Atık Belgesi'ni almaya hak kazanmıştır.

Belge Son Geçerlilik Tarihi: 12/01/2026

e-İmza
Tevfik ALTINAY
Çevre ve Şehircilik İl
Müdürü

Bu belge, genelci elektronik sureti ile imzalanmıştır.

Belge Belgelendirme Ajansı İnceleme Uluslararası Gözetim Servisleri A.Ş. tarafından düzenlenmiştir. Belgelendirme No: 1330/2020

