



ONUR BOUTIQUE HOTEL YALIKAVAK COVID-19 SÜRECİ YÖNETİM & İŞLETME VE FAALİYETE AÇILMA PROTOKOLÜ

1. AMAÇ

Kültür ve Turizm Bakanlığı ve TGA tarafından Güvenli Turizm Sertifika Programı Ve Kriterleri başlığı altında yayınlanan maddeler kapsamında bu rapor “Yeniden Faaliyete Açılma Prosedürü” olarak hazırlanmıştır.

Covid-19 salgınının yayılmasının önlenmesine yönelik yayınlanan ilgili genelgelerin öngördüğü tedbir ve uygulamalar kapsamında Onur Boutique Hotel Yalıkavak’ın operasyonel faaliyeti ile ilgili alınan önlemler ve uygulama prosedürlerinin temel esasları işbu protokolün içeriğini oluşturmaktadır.

2. PROTOKOL

Onur Boutique Hotel Yalıkavak, Yönetim Kurulu olarak, 20 Mayıs 2021 tarihinde otelimizin tekrardan, yaz sezonu için hizmete açılmasına karar verilmiştir.

Bu karar çerçevesinde yeniden başlayacağımız otel faaliyetleri kapsamında Covid-19 salgını ile mücadele için hem resmi kurumlarca yayınlanan yönetmelikler göz önünde bulundurularak hem de şirket içi prosedürlerimizde yapılan gerekli düzenlemeler ışığında ekte sunulan işletme prensipleri benimsenmiş ve uygulamaya alınmıştır:

(Bu Protokolün ifası, Otel’in kontrolünün dışında herhangi bir durumun – doğal afet, savaş, terör eylemleri, hükümet düzenlemeleri, felaketler, grevler, toplumsal kargaşa veya ulaşımın kısıtlanması gibi meydana gelmesi ve bu durumların otel tesislerinin Otel tarafından sunulmasını imkânsız bir hale soktuğu ölçüde Otele hiçbir sorumluluk atfetmez.)

Otel yönetimi tarafında “Covid-19 ile mücadele protokolü” hazırlanmış ve işletme çerçevesinde salgın tedbir görevlisi belirlenmiştir.

- 1) İlgili kişinin görevi, yayınlanan Covid-19 ile mücadele yönetmelikleri kapsamında Otel içinde:
- 2) Zaman ve mekân kontrolünün sağlanması,
- 3) El ile temas eden yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonu
- 4) temel konularında mevcut işletme prosedürlerinin gözden geçirilmesi, gerekli olan yeni prosedür ve yönetmeliklerin oluşturulması ve bu yönetmeliklerin uygulanmasından ve duyurulmasından;

sorumludur.

- İlgili Komite en az haftada bir defa olmak üzere düzenli olarak otel yönetimi olarak toplanarak, otel içi uygulamaların gözden geçirilmesi amaçlanmış ve alınan kararların görevli kişi tarafından yazılı olarak kayıt altına alınmasına ve duyurulmasına karar verilmiştir.



2.1 İletişim Planı:

- 1) Covid-19 ile mücadelede, salgın döneminde iletişimi etkin sağlamak amacıyla iç ve dış iletişim süreçleri takip edilecektir.
- 2) Covid-19 ve hijyen uygulamalarına ilişkin personel alanlarında ve genel alanlarda Türkçe, İngilizce hazırlanmış duvar şemaları ve afişler, uyarı levhaları, işaretçiler ve yer işaretleri konulmuştur. Herhangi bir yönetmelik değişikliği olması durumunda tüm görsel bilgilendirmeler revize edilecektir.
- 3) İşletme içi uygulanan tüm prosedür ve yönetmelikler, misafirler, otel çalışanları, otel ziyaretçileri, gerektiğinde tüm resmi kurumlar ve tedarikçiler ile şeffaf bir şekilde paylaşılacaktır.

2.2 Salgın Acil Durum ve Kriz Yönetimi:

Otelimizde yaşanacak salgın acil durumu ve kriz yönetimi için salgın tedbir görevlisi belirlenmiştir.

Bu görevlinin başlıca görev ve sorumluluk alanları:

1. Otelimizde, Covid-19 küresel salgınından sonra potansiyel bulaşıcı hastalıklar ve bunların yayılma yöntemleri ile ilgili riskleri göz önünde bulundurmak ve gerekli kontrol önlemlerini almak ve bu önlemleri denetlemek;
2. Otelimizde hastalık belirtisi gösteren, şüpheli ya da tanısı kesinleşmiş misafir ve çalışanlarda vaka olması durumunda enfeksiyonun daha geniş nüfusa yayılmasına izin vermemek üzere yapılması gerekenler, acil durum planları ve aksiyon planlarını tanımlamak.

Bu tanımlamalar başlıca:

- İzolasyon Odaları / Bölgelerini,
- İzolasyon sürelerini,
- Sorumlu kişileri,
- Otel içinde temas eden kişilerin tanımlanması,

gibi salgını kontrol altına alabilecek bilgileri içermektedir.

3. Hastalık belirtisi gösteren misafirlerin, otel personeli tarafından gerekli birimlere Haber verilme kanalları (Her gün odalara giden temizlik yapan kat hizmetleri, ön büro, gibi misafir ile birebir temas içinde bulunan departman çalışanları aracılığı ile) ve bildirim talimatlarını oluşturmak.

4. Otelde Şüpheli vaka tespit edilmesi durumunda hastalık belirtisi gösteren misafirlerin öncesinde izolasyon bölgesine ve sonrasında hastaneye yönlendirilmesi talimatlarını oluşturmak.
5. Otelde Şüpheli vaka tespit edilen çalışanların otel anlaşmalı sağlık kuruluşunun bölge hemşiresine ve hastaneye yönlendirme talimatlarını oluşturmak.



6. Otel izolasyon talimatlarına misafir veya personelin uymaması durumunda kolluk kuvvetlerine haber verilmesi talimatlarını oluşturmak.

2.3 Gıda ve Hijyen Güvenliđi:

1. Covid-19 kapsamında tesise kabulü yapılacak olan tüm gıda ve gıda ile temas eden malzemeler için gerekli prosedür hazırlanmıştır.
2. Gıda güvenliği ve hijyeni konusunda, satın alma, mal kabul, depo, mutfak ve gıda üretimi ve sunumuna dikkat çeken gerekli dokümantasyon yapılmıştır.
3. Otelimizdeki tüm operasyon alanlarının ve Misafir odalarının mevcut temizlik ve dezenfeksiyon planları Covid-19 riskleri göz önünde bulundurularak gözden geçirilmiş ve gerekli talimatlar hazırlanmıştır.
4. Tüm Otel Çalışanlarının gerekli eğitimlerden geçirilmesi sağlanmış ve MEB/TUROB onaylı Hijyen Eğitim Sertifikaları alınmıştır.

2.4 Misafir karşılama ve Hizmet Yönetimi:

- 1) Otelimize misafir kabulünde vücut ısılarını kontrol etmek üzere tüm misafir ve personelin vücut ısı ölçümleri temassız ateş ölçer ile yapılacak olup, giriş holünde misafir kullanımı için el dezenfektanı ve maske bulundurulacaktır.
- 2) Resepsiyon bölgesi, kahvaltı alanı, havuz alanı ve diğer ortak alanlar sosyal mesafeye uygun şekilde tekrardan planlanmış gerekli görsel şemalar, yer işaretleri, levhalar, karşılama masasına konulacak ayırıcılar ile sosyal mesafenin korunması ve kontrol edilmesi sağlanmaktadır.
- 3) Misafirlere, Otele girişleri esnasında check-in işlemi esnasında, Otelimizin Covid-19 küresel salgını ile ilgili almış olduğu önlemler misafirlerimizin göreceği şekilde konumlandırılan görsel şemalar üzerinde ve sözlü olarak anlatılacaktır.
- 4) Otel Misafirlerine, otele giriş işlemleri sırasında işletmenin belirlediği Covid-19 işletme prosedürlerine uyacağını onayladığı Misafir Beyan ve Taahhütnamesi doldurtulacaktır, tüm misafirlerin yazılı beyanları alınacaktır.
- 5) Misafir kullanımına sunulan yiyecek&içecek mekanları dahil tüm ortak mekanlarda yönetmeliğin ön göreğüğü “Sosyal mesafe” (Masalar arası en az 1,5 metre, sandalyeler arasında ise 60 cm mesafe bırakılacak) şekilde tüm oturma ve servis düzeni oluşturulmuştur.
- 6) Misafirlerimizin ve Ziyaretçilerimizin Otelimizde konaklayacağı süre boyunca, resepsiyon dahil tüm ortak alanlarda, Ortak alan misafir tuvaletlerinde ve kat koridorlarında, kolayca ulaşabilecekleri şekilde Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı bulundurulmaktadır.
- 7) Otelimizde “Açık Büfe servis” uygulaması siperlik ardından mutfak görevlisi yardımıyla gerçekleştirilmektedir.
- 8) Otelimizin tüm yeme & içme alanlarında tek kullanımlık paketlerde şeker, tuz, biber ve peçete bulundurulmaktadır.
- 9) Otel Misafirlerimize yapacakları ödemelerde temassız POS cihazı seçeneği sunulmaktadır.



2.5 Otel Personeli için alınan önlemler ve Uygulamalar:

- 1) Tüm Otel çalışanlarının her mesai başında vücut ısısı ölçümleri temassız ateş ölçerlerle resepsiyon tarafından yapılarak ve kayıt altına alınarak gerekli sağlık takipleri yapılmaktadır. İlgili toplanan veriler Kişisel Verilerin Korunması Kanununun gereğince işlem görmektedir.
- 2) Tüm Otel Çalışanlarımız gerekli eğitimlerden geçirilerek, MEB ve TUROB onaylı Hijyen Eğitim Sertifikaları alınmıştır.
- 3) Personelin kullanması gereken koruyucu ekipmanların düzenli ve yeterli temini sağlanmaktadır.
- 4) Hijyen malzemelerinin doğru şekilde kullanımı için tüm personel eğitimleri verilmiştir.
- 5) Otelimizin tüm personel alanlarında, personelimizin kolayca ulaşabileceği şekilde Sağlık Bakanlığı onaylı alkol bazlı el antiseptiği veya dezenfektanı bulundurulmaktadır.
- 6) Çalışanlara gerekli teçhizatın temini yapılarak temizlik personeline, çöplerin içeriğine temas edilmeden boşaltılması için gerekli uygulamalar yaptırılmaktadır.
- 7) Güncel bilgilerin takibi için güvenilir bilgi kaynakları (Sağlık Bakanlığı, TGA gibi) kullanılmaktadır.
- 8) Yüzeylerin, ekipmanın ve çalışma ortamının diğer öğelerinin rutin olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi dahil olmak üzere düzenli temizlik uygulamaları sürdürülür.
- 9) Servis araçlarının özellikle sık temas edilen yüzeyleri başta olmak üzere temizlik ve hijyeni sık aralıklarla sağlanmaktadır.
- 10) Çalışanların işyerlerine giriş-çıkış kayıtları esnasında kullanılacak yöntemler fiziksel temasta bulunmayacakları şekilde düzenlenmiştir.

2.6 Atık Yönetimi

Bu kapsamda işletmemizdeki tüm atık kutuları numaralandırılmış ve takibi sağlanması için uygulamalar listelenmektedir.

2.7 Haşere ve Zararlılar ile Mücadele

Otelimizin anlaşmalı olduğu yetkili olduğu firma ile her ay düzenli olarak gerekli işlemler gerçekleştirilmektedir.

İş bu rapor 12.05.2021 tarihinde hazırlanmış olup 20 Mayıs 2021 itibariyle 2021 Yaz Sezonu boyunca hizmet verecek Onur Boutique Hotel Yalıkavak ve aldığı önlemlere dair hazırlanmıştır.

12.05.2021

İşletme Salgın Tedbir Görevlisi

Hatice Gök