CRYSTAL HOTELS

RESORT & SPA

KEMER • BELEK • SİDE • BODRUM

CRYSTAL HOTELS

COVID-19

ANWENDUNGEN

CRYSTAL HOTELS
RESORT & SPA
KEMER • BELEK • SİDE • BODRUM

CRYSTAL DE LUXE
RESORT & SPA
KEMER / ANTALYA

CRYSTAL AURA BEACH
RESORT & SPA
KEMER / ANTALYA

CRYSTAL FLORA BEACH
RESORT
Beldibi - KEMER / ANTALYA

CRYSTAL TAT BEACH
GOLF RESORT & SPA
BELEK / ANTALYA

CRYSTAL FAMILY
RESORT & SPA
Boğazkent - BELEK / ANTALYA

CRYSTAL WATERWORLD
RESORT & SPA
Boğazkent - BELEK / ANTALYA

CRYSTAL PARAISO VERDE
RESORT & SPA
Boğazkent - BELEK / ANTALYA

CRYSTAL PALACE
LUXURY RESORT & SPA
SİDE / ANTALYA

CRYSTAL SUNSET
LUXURY RESORT & SPA
SİDE / ANTALYA

CRYSTAL SUNRISE QUEEN
LUXURY RESORT & SPA
SİDE / ANTALYA

CRYSTAL ADMIRAL
RESORT SUITES & SPA
Kızılot - SİDE / ANTALYA

CRYSTAL GREEN BAY
RESORT & SPA
BODRUM / MUĞLA

CRYSTAL KAYMAKLI
HOTEL & SPA
KAPADOKYA / NEVŞEHİR

CRYSTAL BOUTIQUE BEACH
Boğazkent - BELEK / ANTALYA

CRYSTAL CLUB WORLD OF COLOURS
Boğazkent - BELEK / ANTALYA

Turkey
www.crystalhotels.com.tr

Sehr geehrte Gäste, vereehrte Geschäftspartner,

Als CRYSTAL HOTELS kümmern wir uns um die Gesundheit unserer Mitarbeiter, Gäste, Besucher und aller Interessenten. Unsere Gebäude-, Pool-, Wasser- und Lebensmittelsicherheit, technische Wartung, Notfälle und Reinigungsprozesse werden gemäß ISO-Qualitätsmanagementsystemen durchgeführt und sind vom Bureau Veritas zertifiziert.

Mit unserer Gastfreundschaft möchten wir für unsere Gäste einen gesunden, glücklichen, friedlichen und unvergesslichen Urlaub mit CRYSTAL HOTELS gewährleisten. Wir kümmern uns um den Komfort und die Gesundheit unserer Gäste in dieser kritischen Zeit. Wir möchten allen Mitarbeitern, sowie unseren geschätzten Geschäftspartnern von CRYSTAL HOTELS darüber informieren, dass sie ihren Pflichten und Verantwortlichkeiten nachkommen.

Unsere Geschäftsprozesse werden, der vom türkischen Gesundheitsministerium und der Weltgesundheitsorganisation zu COVID-19 veröffentlichten Informationen, von unseren Fachleuten befolgt und bei Bedarf überarbeitet. Diese Prozesse werden von unserem geschulten undprofessionellen Personal überwacht. Notfallpläne unserer Hotels wurden erstellt.

Außendienstprozesse und Lieferanten werden mit allen Risiken gehandhabt und sorgfältig bearbeitet. Unsere Geschäftspläne werden mit allen unseren Lieferanten und Stakeholdern überprüft und alle Zeiten der Lieferungen neu geplant.

Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig einem Gesundheits Check unterzogen. Zudem werden alle Mitarbeiter von unserer medizinischen Abteilung nach den vom türkischen Gesundheitsministerium festgelegten Kriterien geschult und geprüft.

In unseren Einrichtungen wurden Orientierungshilfen und Beschilderungen unter Berücksichtigung der Abstandsregeln angebracht. Die bestehenden Hygienestandards aller öffentlichen und privaten Bereiche wurden an erste Stelle gerückt.

Sie können die Details und Infos unserer Corona-Schutzmaßnahmen in unseren Social-Media Portalen verfolgen.

Wir wünschen Ihnen alles Gute und bleiben Sie gesund.

Umman ÇETİNBAŞ
Crystal Hotels
C.E.O

1

DAS GESUNDHEITSKONZEPT FÜR UNSER PERSONAL;

Folgende Vorsichtsmaßnahmen, zu Gunsten Ihrer und unserer Gesundheit, werden in unseren Hotels umgesetzt. Die Mitarbeiter sind für die Beachtung beim Check-in-Prozess dafür verantwortlich.

Unsere Mitarbeiter der medizinischen Abteilung werden Personen die Symptome von COVID-19 haben, Anzeichen von grundlegenden Infektionskrankheiten wie hohem Fieber, Atemnot und Husten aufweisen, sofort mit einer vom Gesundheitsministerium festgelegten chirurgischen Maske zur zugelassenen Gesundheitseinrichtung übersenden. Die Messung der Körpertemperatur aller unserer Mitarbeiter, Gäste, Besucher und Lieferanten, die unser Hotel betreten, werden von unserem geschulten Personal durchgeführt.

2

UNSERE MITARBEITER;

• Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig einer Gesundheitsuntersuchung unterzogen.

• Die Pläne wurden in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Bestimmungen für die Verwendung persönlicher Schutzausrüstung (Masken, Handschuhe usw.) erstellt und werden in allen Servicebereichen angewendet.

• Personalbereiche wie Service, Unterkunft, Speisesaal sind so gestaltet, dass die Gesundheit unserer Mitarbeiter nicht gefährdet wird und die Hygienestandards auf einem hohen Niveau gehalten werden. Regelmäßige Überprüfung durch unsere Personalabteilung ist gewährleistet.

ABSTANDSREGELUNGEN;

In unserer gesamten Einrichtung wurden die erforderlichen Wegweiser und Markierungen unter Berücksichtigung der Abstandsregelungen eingeführt.

Rezeption, Aufzüge, Poolbereich, Strände, Sitz-, Ruhe- und Essbereiche sind nach den Abstandsregeln gestaltet.

Alle Fahrzeuge, die den Transport unserer Gäste innerhalb des Hotels ermöglichen, werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.

Auch unsere Mitarbeiter achten auf die sozialen Abstandsregeln.

SICHERHEIT;

•Die Messung der Körpertemperatur all unserer Mitarbeiter, Gäste, Besucher und Lieferanten, die unser Hotel betreten, werden von unserem geschulten Personal durchgeführt.

•Ein Notfallplan wurde entsprechend der erforderlichen Situation entwickelt.

SCHULUNGS- UND AUFKLÄRUNGSPROZESSE;

Alle Mitarbeiter erhalten Schulungen zum Thema Corona Virus und allen anderen Infektionskrankheiten, Krankheitssymptome, Schutzmethoden, Verdächtigte Personen und Notfällen gemäß, den vom Gesundheitsministerium festgelegten Kriterien.

Alle Informationen und Broschüren werden als Online- und als Auslagematerial zur Verfügung gestellt, damit unsere Mitarbeiter leicht darauf zugreifen können. Unsere in möglichen Notfällen genutzten Kommunikationskanäle werden mit technischen Hilfsmitteln unterstützt.

Unsere Mitarbeiter erhalten Hygieneschulungen, die durch Anteilnahme mit einem Zertifikat zertifiziert werden. Es werden Schulungen zu allen neuen Servicearten angeboten und durchgeführt.

FRONT OFFICE SERVICES;

Unsere Mitarbeiter an der Rezeption werden Sie gemäß der Abstandsregeln und den nötigen Schutzmaßnahmen, wie Masken und Handschuhen
empfangen.

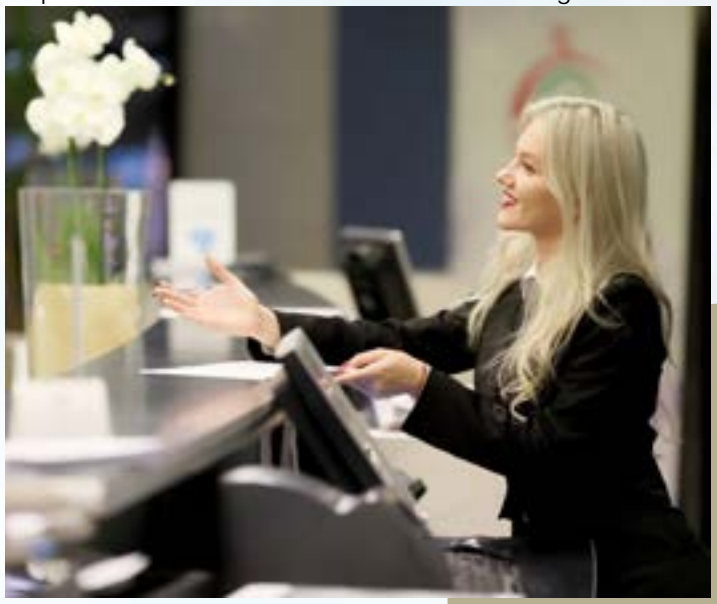
Alle Zimmerkarten und Handtuchkarten werden desinfiziert bevor diese an den Gast bei Anreise übergeben werden. Ihnen werden nur die nötigsten Karten und Gegenstände ausgehändigt. Ebefalls wird der Kontakt mit unseren Mitarbeitern auf das Nötigste beschränkt sein.

Der Check-in erfolgt nach dem Prinzip des schnellen und minimalen Kontakts. Unsere Gäste können auch online einchecken

Bei Anreise werden unsere Gäste über Covid-19 und unsere Schutzmaßnahmen im Hotel sowie über die allgemeinen Hotelinformationen in allen Bereichen informiert.

Die Kollegen unserer medizinischen Einrichtung werden unsere Mitarbeiter an der Rezeption bei anreisenden Gästen unterstützen und eventuelle Symptome des Covid-19 prüfen und beobachten.

Desinfektionsverfahren für das Gepäck der Gäste wird in den von den Hotels festgelegten Check-in-Desinfektionsbereichen durchgeführt. Von unseren Kofferträgern desinfiziertes Gepäck wird dann sicher auf das Gästezimmer gebracht.



GÄSTEBETREUUNG;

Alle Mitarbeiter unserer Gästebetreuung sind mit den Abstandsregeln und Beachtung der Epidemie geschult.

Unsere Guest Relations-Mitarbeiter stehen rund um die Uhr zur Verfügung, um Anfragen und Vorschläge zu bearbeiten.

Sie erreichen unsere Guest Relations-Mitarbeiter unter der Telefonnummer 6666 oder am Guest Relations Desk.

6666

LEBENSMITTELSICHERHEIT;

Die Lebensmittel- und Speisenzubereitung wird von unseren geschulten Küchenarbeitern unter Kontrolle der Lebensmittelingenieure gemäß den ISO 22000-Standards für Lebensmittelsicherheit durchgeführt.

Es wurden verschiedene Änderungen vorgenommen, um den direkten Kontakt von Mitarbeitern und Gästen in den Bereichen Essen, Getränkeservice und Speisenpräsentation zu verhindern.

Unsere Produktionsbereiche werden mit einem 24-Stunden-Kamerasystem überwacht. Sie können unsere Produktionsbereiche auf den Bildschirmen in unserem Restaurant beobachten, und die Produktionsbereiche mit unseren Lebensmittelingenieuren besuchen.

OFFENES BUFFET;

• Für unsere Gäste haben wir ein neues Buffet-Präsentationssystem vorbereitet, dessen Kontakt mit Essen, Präsentations- und Servicegeräten vollständig beseitigt wurde.

• Unsere Köche werden köstliche Gerichte in offenen Buffets für sie zubereiten und diese gemäß den Abstandsregeln mit dem “We SERVE”-System servieren.

• A la Carte Restaurants werden beabsichtigt mehr Gäste mit festen Menüs bedienen.

• Lebensmittel, die unter besonderen Hygienebedingungen für Kinder und Babys zubereitet werden, werden auf dem Zimmer serviert.

We Serve

GETRÄNKESERVICE;

• In unseren Restaurants und Bars werden heiße und kalte Getränke von unserem Servicepersonal mit Masken und Handschuhen an den Tisch serviert.

• Unsere Restaurants und Bars haben alle Anforderungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit erfüllt und werden von unseren Lebensmittelingenieuren befolgt.

UNSERE REINIGUNGSPRODUKTE;

Chemikalien
• Unsere Chemischen Mittel für Küche, Wäsche, Öffentliche Bereiche, Körperpflege, Poolpflegeprodukte und Wasseraufbereitungsprozesse sind tverschiedene vom Gesundheitsministerium zugelassene Produkte.
• In all unseren öffentlichen Bereichen sowie in den Zimmern stehen Desinfektionsmittel für unsere Gäste zur Verfügung.

Ozonsysteme
• Ozon wird in unseren Küchen-, Gemüse- und Obstdesinfektionsprozessen verwendet.
• Ozonsysteme werden in öffentlichen Innenräumen, in Bereichen der Lebensmittelproduktion zum Zwecke der Umgebungsluft- und Oberflächendesinfektion eingesetzt.

CRYSTAL HYGIENE SOLUTIONS

Dampfdesinfektionsverfahren
• Die Dampfdesinfektion wird in Räumen und öffentlichen Bereichen bei hohen Temperaturen durchgeführt. Mit dieser Methode werden alle Oberflächen, die nicht leicht zu erreichen sind und Details und Zeit erfordern, in kurzer Zeit desinfiziertlamayan, detay ve zaman isteyen tüm yüzeyler kısa sürede dezenfekte edilmektedir.

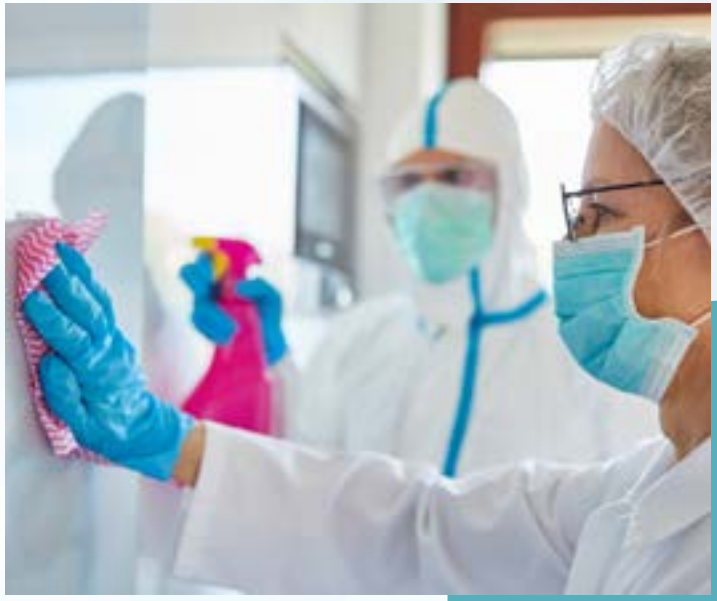
ZIMMERREINIGUNG;

Alle Bereiche, die von unseren Mitarbeitern und Gästen genutzt werden regelmäßig gereinigt sowie desinfiziert und von unseren geschulten und fachkundigen Mitarbeitern kontrolliert.

All unsere Reinigungsprozesse sind international anerkannt und um eine Kreuzkontamination zu verhindern, werden diese gemäß den Anweisungen durchgeführt. Unter Berücksichtigung der Empfehlungen des Gesundheitsministeriums, wird ohne Kontrolle und Bestätigung unserer erfahrenen Köchen, nichts zum servieren angeboten.

In all unseren Gästezimmern befinden sich Notfall-Kits mit Desinfektionsmittel, Maske und Handschuhen.

Wir haben ein zusätzliches Desinfektionsteam, das für die allgemeinen Desinfektionsverfahren der Zimmer verantwortlich ist. Die Bedienelemente in unseren Zimmern (TV-Bedienung – Klimaanlagenbedienung usw.) werden speziell desinfiziert und in Hygienetaschen präsentiert.



ALLGEMEINES REINIGUNGSVERFAHREN;

Zusätzlich zu unseren täglichen allgemeinen Reinigungsprozessen- und plänen wurde ein allgemeines Desinfektionsverfahren erstellt und regelmäßige Desinfektionsarbeiten durchgeführt.

Unser Desinfektionsteam verfügt über modernste Technik und ist speziell geschult.

WÄSCHESERVICE;

Unsere Textilien für Zimmer und allgemeine Bereiche werden mit den neuesten Maschinen und Geräten in unserer Zentralwäscherei mit der empfohlenen Tempratur gewaschen, gebügelt, verpackt und zu den einzelnen Hotels geliefert.

UNSERE MINICLUBS;

Die Vorsichtsmaßnahmen, die wir in unseren Miniclubs für unsere kleinen Gäste treffen, sind kurz wie folgt.

Reinigungs- und Desinfektionspläne wurden überarbeitet und werden zu bestimmten Zeiten regelmäßig durchgeführt. Es wurden spezielle persönliche Spielprogramme für die Kinder entwickelt, die für jeweils nur ein Kind angewendet werden können.

In unseren Miniclubs werden leicht zu reinigende und sichere Spielzeuge bevorzugt. Zu verwendendes Spielplatzspielzeug wird regelmäßig und nach jedem Gebrauch desinfiziert. Verwendete Farbe usw. Materialien sind vom Gesundheitsministerium genehmigt.

Unsere Miniclubs setzen ihre Arbeit unter Aufsicht unserer erfahrenen Mitarbeiter fort. Schutzmaßnahmen und Ausrüstung werden verwendet. Unsere Mitarbeiter nehmen regelmäßig an Hygieneschulungen teil. Die Mini-Club-Kapazität wurde überarbeitet und die Gruppenbildung wird unter Berücksichtigung der Abstandsregeln vorgenommen.

ÖFFENTLICHE BEREICHE;

• Unsere öffentlichen Innenbereiche wurden auf eine maximale Kapazität sokonzipiert, dass sie den Abstandsregeln entsprechen. In diesen Bereichen werden die Lüftungsbedingungen auf einem hohen Niveau gehalten.

• Da alle Gäste, abgesehen von den eigenen Gästezimmern, dieselben öffentlichen Bereiche sowie Aufzüge und sonstige Bereiche nutzen, wurden spezielle Bedingungen für die Nutzung dieser Bereiche erstellt und die regelmäßige Belüftungs- und Desinfektionszeiten werden somit gemäß den Anforderungen eingehalten.

• Das türkische Bad und der Sauna- und Massageservice werden weiterhin gemäß den Anforderungen des Gesundheitsministeriums angeboten. Unsere Mitarbeiter arbeiten auch hier mit hygienischen Schutzmaßnahmen und Materialien um die Standards einzuhalten.

• Alle unsere Sportgeräte in unseren Fitnessräumen werden vor und nach tjedem Gebrauch vom zuständigen Personal desinfiziert.

• Unsere Unterhaltungsaktivitäten dienen im offenen Bereich mit neuen Aktivitäten, die gemäß den Abstandsregeln konzipiert wurden und bei denen direkter Kontakt verhindert wird. Unsere Spielesets wie Schach, Backgammon und Okey werden nach jedem Gebrauch und bis zum nächsten Gebrauch desinfiziert und verpackt.

• Unsere Bibliothek wurde vorübergehend eingestellt. Unseren Gästen, die gerne lesen, wird ein E-Book-Service auf unseren desinfizierten Tablets angeboten.

PAPIER UND DRUCKFORMATE;

All unsere gedrucktenu Dokumente, stehen unseren Gästen auch online und digital zur Verfügung.

TECHNISCHER WARTUNGSDIENST;

Unsere Lüftungs- und Klimaanlagen werden 24 Stunden von unserer Technik Abteilung kontrolliert. Diese arbeitet höchst professionell und ist dafür qualifiziert. Es wird sichergestellt, dass alle Anlagen gemäß den Standards und der Häufigkeit gereinigt werden.

Zusätzlich zum regelmäßigen Reinigungszyklus werden unsere Lüftungs- und Klimaanlagen nach jeder Abreise zusätzlich gereinigt.

Unsere Wasser- und Poolsysteme verfügen über modernste Filtration, UV-Geräte, Ozonsysteme, chemische Dosiereinheiten usw. Geräte werden gemäß den gesetzlichen Grenzwerten desinfiziert.

Alle unsere technischen Wartungs- und Messergebnisse werden online unter ISO 50001 aufgelistet.

UNSERE LABORWERTE;

Um die Reinigungs- und Desinfektionsverfahren zu überprüfen, werden von den akkreditierten Laborinstitutionen Hygieneanalysen durchgeführt, die wir mit Swap- und Umgebungs-Petri-Proben aus verschiedenen Einsatzbereichen zur Verfügung stellen.

Unsere Lebensmittel-, Trinkwasser-, Pool- und Meerwasserwerte werden von den akkreditierten Laborinstitutionen analysiert und alle Ergebnisse von unseren Lebensmittelingenieuren verfolgt.

Unsere aktuellen Ergebnisse der Poolwasserwerte werden auf unseren Tafeln rund um den Pool bekannt gegeben.

ARBEITSSCHUTZ, SICHERHEIT UND GESUNDHEIT;

Der Arbeitsschutz wird gemäß der gesetzlichen Bestimmung unter Kontrolle von Schutzbeauftragten sowie ärztlicher Aufsicht gewährleistet. All unsere Hotels werden als sichere Arbeitsplätze mit sicheren Bedingungen eingestuft, dennoch arbeiten die Schutzbeauftragten für Arbeit rund um die Uhr.

Mögliche Risiken werden online durch Risikoanalysen überwacht. Die bevorstehenden Projekte werden all unseren Mitarbeitern mitgeteilt.

In den Gästebereichen wurden gemäß den Notfallplänen die erforderlichen Maßnahmen ergriffen und verschiedene Anweisungen gegeben.

Die Gesundheit unserer Mitarbeiter wird von unserer ärztlichen Betreuung verfolgt oder informiert. Personalbereiche wie Service, Unterkunft, Speisesaal sind so gestaltet, dass die Gesundheit unserer Mitarbeiter nicht gefährdet wird und die Hygienestandards auf einem hohen Niveau gehalten werden. Dies wird regelmäßig von unserer Personalabteilung überprüft.

Die Vorgehensweisen der Pandemie Zeit in unseren Hotels werden vom Pandemic Board durchgeführt, dem unsere Ärzte am Arbeitsplatz und Spezialisten für Arbeitssicherheit sowie unseren leitenden Angestellten angehören.

21 INFORMATIONEN UND LEITFADEN ZU COVID-19-REGELN;

Das Gesundheitsministerium veröffentlicht Informationsplakate zu COVID-19-Schutzmethoden für allgemeine Einsatzbereiche.

Mit unseren Info-Kanälen und unserer APP, werden unsere Gäste über die Maßnahmen und Vorgehensweisen in unseren Hotels informiert.

Our difference is your happiness...

UNSERE QUALITÄTSZERTIFIKATE FÜR CRYSTAL HOTELS;

Alle Crystal Hotels werden gemäß allen gesetzlichen und behördlichenAnforderungen und internationalen Qualitätsstandards geführt.

QUALITÄTSNORMEN

ISO 9001 Qualitätsmanagementsystem,

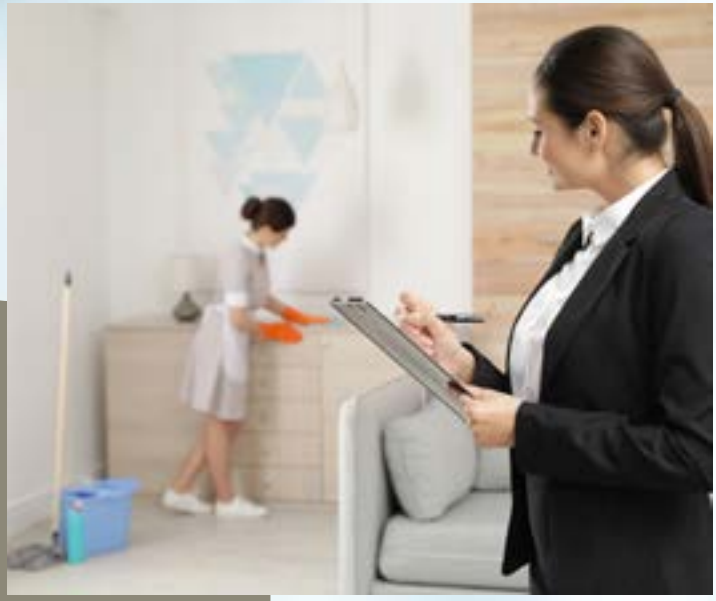
ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit

ISO 10002 Kundenzufriedenheits-Managementsystem

ISO 14001 Umweltmanagementsystem

ISO 45001 Arbeitsschutzmanagementsystem

ISO 50001 Energiemanagementsystem



CRYSTAL HOTELS PRÜFUNG ANSÄTZE;

Unsere Hotels werden von unabhängigen Zertifizierungsstellen und Experten, und vom Qualitätskontrollteam der Crystal Hotels-Zentrale regelmäßig geprüft.

Unser Qualitäts- und Auditteam überprüft die vom Ministerium für Kultur und Tourismus vor Ort festgelegten Kriterien und arbeitet in Abstimmung mit den Organisationen der zugelassenen Institutionen.

Diese Inspektionen sind u.a. Themen wie Lebensmittelsicherheit, Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz, Brandschutz, Sicherheit am Pool & Strand, allgemeine Sicherheits- und Hygienebedingungen, Umweltschutzaktivitäten, Konzeptpraktiken, Informationssicherheit, Bearbeitung von Gastanfragen, Vorschläge und Beschwerden.

VERIFIED
SAFE TOURISM
TURKEY

www.crystalhotels.com.tr