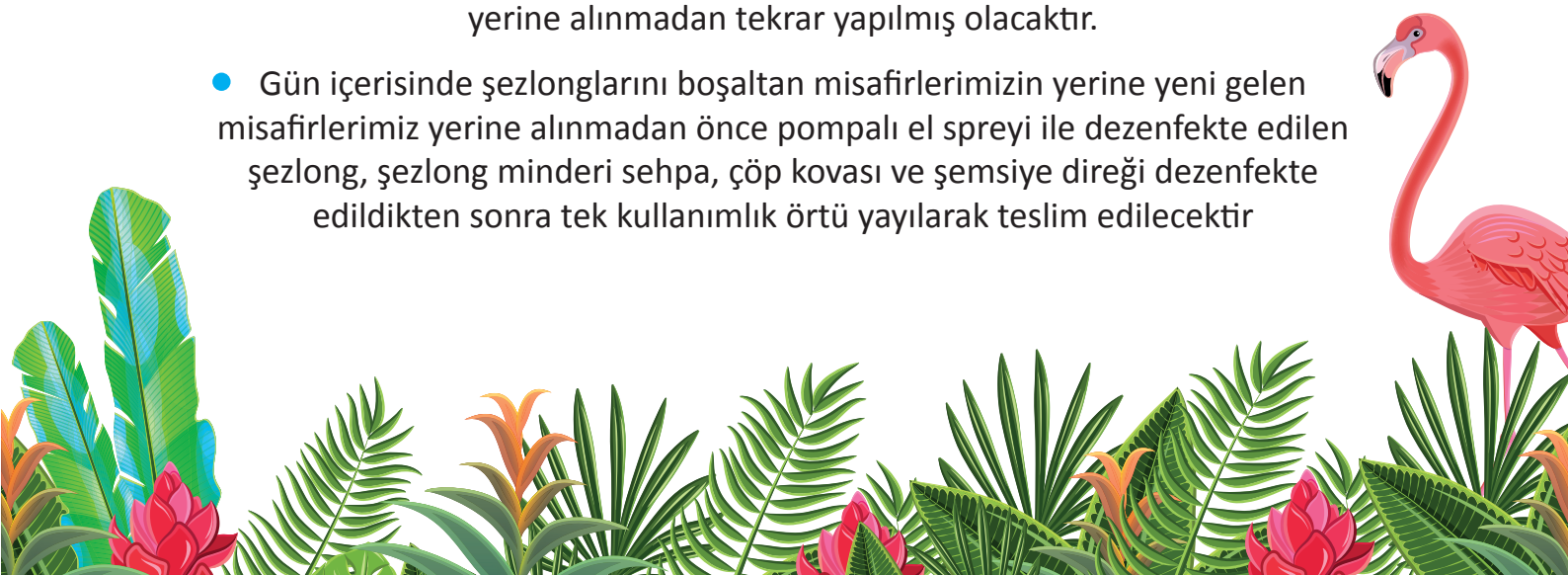
HABBELE BEACH COVİD-19
MANİFESTOSU

Müşteri Karşılama

- Tüm personel arkadaşlarımız maske,eldiven ve siperlik kullanacaktır.
- Tüm gelen misafirlerimizin ateşi ölçülerek şemsiye numarasına kaydı yapılacak, gün içerisinde wc restaurant kullanımlarında kullanmak üzere yanlarında yoksa maske verilecek ve sosyal mesafe kuralı harfiyen uygulanacaktır.
- Rezervasyonuna göre şezlonguna alınan misafire oturmadan önce, tek kullanımlık olan şezlong örtüsü yayılarak yeri teslim edilecek

Şezlong Temizlik ve Düzenlenmesi

- Şezlonglar arası sosyal mesafe kuralı olan 1,5 metre mesafe uyulacak aynı aile yada aynı araç ile gelmiş kişiler arasında bu mesafe aranmayacaktır.
- Akşamdan düzenlenmiş ve mıntıkası yapılmış tüm şezlonlar, minderler, sehpa ve çöp kovası her gün tesis kapanınca Ulv Cihazı ile tüm şezlong hattı ve şemsiye ve direği dezenfekte edilecek, aynı işlem sabah ilk misafir yerine alınmadan tekrar yapılmış olacaktır.
- Gün içerisinde şezlonglarını boşaltan misafirlerimizin yerine yeni gelen misafirlerimiz yerine alınmadan önce pompalı el spreyi ile dezenfekte edilen şezlong, şezlong minderi sehpa, çöp kovası ve şemsiye direği dezenfekte edildikten sonra tek kullanımlık örtü yayılarak teslim edilecektir



Tuvalet/Duş ve Soyunma Kabinleri

- Tuvaletlerimiz gün içerisinde 13:00-13:30 ve 15:30-16:00 arası hariç tesis açıldığından itibaren her müşteriden sonra **(klozetin içi -dışı,klozet kapak altı ve üstü,taretlenme musluğu, klozet sifonu , tuvalet fırçası, lavabo,batarya ve sıvı sabunluk ,çöp kovası ,tuvalet kapısı içten ve dıştan)** ULV CİHAZI ile temizlendikten sonra tuvalet kâğıdından koparılan parça ile klozet kapağı temizlenecek ve misafire teslim edilecektir. ***Bu işlemler esnasında tuvalet kapısı açık olacaktır.***

- Tuvaletler-Kabinler ve Duşlarda görevli sabit personelimiz maske, eldiven ,siperlik ve uzun kollu kıyafet giyecektir.

- Kabinlerin her kullanımından sonra görevli personelimiz tarafından kabin kapı iç ve dış, askılıklar ve yerleri Ulv Cihazı ile dezenfekte ederek bir diğer misafirimizin kullanımına sunacaktır.

- Duşlarımız el ile değil ayak ile basıldığında akmaya başlayacak şekilde düzenlenmiştirve belli aralıklar ile Ulv Cihazı ile dezenfekte edilecektir.

Restaurant

- Restaurantta çalışan tüm personel maske ve eldiven kullanması zorunludur. Restaurantda masalar arası 1,5 metre sandalyeler arası 60 cm sosyal mesafe kuralı uygulanacaktır.

- Restaurant da tek kullanımlık masa örtüsü, tek kullanımlık tuz, karabiber, pul biber, ketçap,mayonez veçatal bıçaklar önceden ambalajlanmış tek kullanımlık kılıflarda servis edilecektir.

- Restaurantta kullanılan tüm tabak ve servis ürünleri profesyonel bulaşık makinelerinde 70 C de yıkanmaktadır

- Kirlenmiş olan tüm servis ekipmanları (tabak,çatal,bıçak vb) mutfak önündeki çamaşırsulu küvetlere batıracak ve sonrasında bulaşıkhane ye verecektir.

- Garsonlar ve komiler masadan her aldıkları boş tabak veya kirli bir çatal yada bıçak bulaşıkhaneye götürdükleri her ürün sonrası ellerini dezenfekte ederler

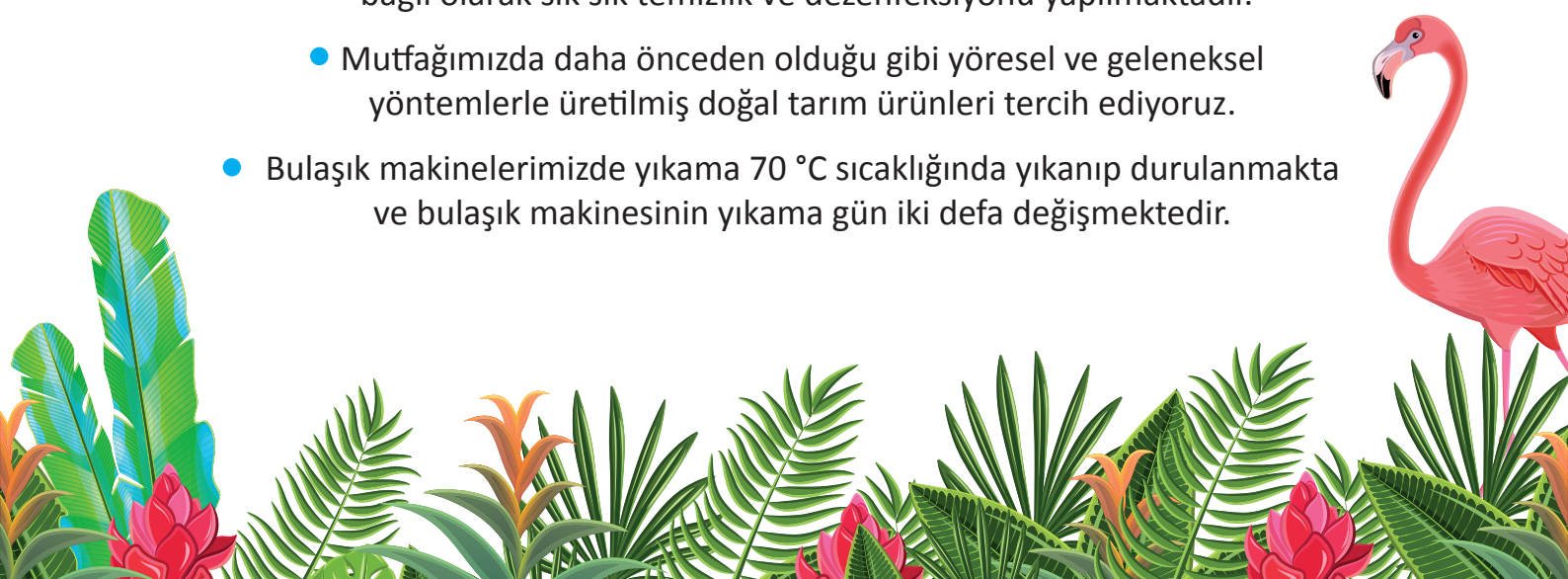
- Tüm gün sonuna yapılan genel temizlik sonrasında tüm restaurant masa, sandalye ve yerleri Ulv Cihazı ile dezenfekte edilir,Gün içerisinde her kalkan misafir sonrası masa ve sandalye pompalı dezenfektan ile steril edilir.

Bar

- Bar içerisinde çalışan personel sosyal mesafe kuralına dikkat edecek.
- Bardan servis edilen tüm ürünler tek kullanımlık olacak.
(türk kahvesi ve şarap kadehleri hariç)
- Bar çalışanları maske,eldiven ve siperlik kullanacaktır.
- Bar etrafında kullanılan bar sandalyeleri kullanılmayacak.

Mutfak

- Üretim alanı girişinde el dezenfektanı ve hijyen paspası bulunmaktadır.
- Mutfak ekibi mask, bone ve eldiven ile çalışmaktadır.
- Mutfakta fiziksel mesafeye dikkat edilerek çalışılmaktadır.
- Her gün mesai başlangıçlarında yıkanmış ve dezenfekte edilmiş temiz üniformalarını giymektedirler ve yüzük vb. aksesuarları ile çalışmaları kesinlikle yasaktır.
- Bütün personelimiz tüm sezon boyunca konaklaması sağlık sebebiyle tesis bünyesinde olmaktadır.
- Kullanılan tezgahlar, ekipman ve makineleri her kullanım öncesi ve sonrası dezenfekte edilmektedir.
- Rutin temizlik planlarına ek olarak üretim alanı gün sonu uygulaması olarak, detay alan temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmaktadır.
- Yiyecek üretim alanlarına mutfak ekibi dışında kimse girmemektedir.
- Mutfak soğuk hava ve kuru depoları düzenli aralıklarla içeriğin bağlı olarak sık sık temizlik ve dezenfeksiyonu yapılmaktadır.
- Mutfağımızda daha önceden olduğu gibi yöresel ve geleneksel yöntemlerle üretilmiş doğal tarım ürünleri tercih ediyoruz.
- Bulaşık makinelerimizde yıkama 70 °C sıcaklığında yıkanıp durulanmakta ve bulaşık makinesinin yıkama gün iki defa değişmektedir.



Servis

- Servis personeli üniformaları maske, yüz siperliği ve eldiven ile çalışmaktadır.
- Mesai saatleri dışında üniformaları ile dışarıya çıkmamaktadırlar.

Mal Kabul

- Tüm kapalı ambalajlı ürünler kuru depoya alınmadan önce ulvcihazı ile dezenfekte edilerek depolanacaktır.
- Sebze meyveler havalandırma sürelerini tamamladıktan sonra soğuk dolaplarına konacak ve kullanmadan önce sirkeli suda yıkanarak servis edilecektir

Hijyen ve Temizlik Eğitimi

- Çalışanlarımız Covid-19 hijyen eğitimlerini almıştır.
- Eğitimler periyodik olarak tekrarlanmakta ve gerekli bilgilendirmeler yapılmaktadır.
- Çalışanlar uygun koruyucu ekipmanlar (maske,eldiven ,siperlik, tulum) ile çalışmaktadır. Bu ekipmanların doğru kullanılması için gerekli eğitimleri almıştır.
- Çalışanlarımızın ateşleri günde 2 kere ölçülmekte ve kayıt altına alınmaktadır.
- Çalışanlarımız düzenli olarak talimatlara uygun olarak ellerini yıkayıp, kişisel hijyen tedbirlerini almaktadır.
- Çalışanlarımız sosyal mesafeye uygun olarak çalışmaktadır.
- Çalışanlarımız mesai bitimlerinde ve haftalık izinlerinde Bozcaada sınırları dışına çıkmamaktadır.
- Tüm çalışanlarımız fiziksel mesafeye uygun şekilde hizmet sağlamaktadır
- Her gün sabah ve akşam alınan önlemler,güncellemeler ve günlük operasyon planı için 10 dakikalık personel toplantısı yapılmaktadır.