



Değerli Misafirlerimiz,

Dünya'daki Tüm Ülkeler Gibi Biz De Korona Virüsü (COVID-19) İle İlgili Haberleri ve Güncellemeleri Yakından Takip Ediyor, Misafirlerimizin ve Çalışanlarımızın Sağlığı Ve Güvenliğine Önem Veriyoruz.

Simena Sun Club Olarak Bizler de Her Gün Yüzlerce Misafir Ağırlama Sorumluluğuna Uygun Hareket Ederek Tüm Görevlerimizi Eksiksiz Yerine Getiriyoruz. Bu Bağlamda, TC. Sağlık Bakanlığı de Dünya Sağlık Örgütünün Ön Gördüğü Yeni Normal Düzenine Uygun Olarak Mevcut Temizlik ve Hijyen Standartlarımızı Daha da Yükselttik.

Sloganımız:

**"TERTEMİZ MEKANLAR, SAĞLIKLI YİYECEK-İÇECEKLER BİZDEN,
TATİLİN KEYFİNİ ÇIKARMAK SİZDEN"**

Simena Sun Club Olarak Aldığımız Genel ve COVID-19 Tedbirleri;

Temizlik ve Dezenfeksiyon

- ✓ Oda Temizliklerinde TC. Sağlık Bakanlığı Tarafından Onaylanmış Virüs ve Bakteriler Üzerinde Etkili Olduğu Kanıtlanmış ve İnsan Sağlığına Zararlı Olmayan Dezenfektanlar ULV Yöntemiyle Kullanılmaktadır. Eller ile Devamlı Dokunulan Yüzeyle Daha Çok Önem Verilmekte Olup, Kapı Kolları, Bataryalar, Telefon Ahizesi, TV. Kumandası, Klima Kumandası, Aydınlatma Anahtarları, Su Isıtıcıları, Mini Barlar Temizlikleri Yapıldıktan Sonra Bu Dezenfektanlar ile Ayrıca Dezenfekte Edilmektedir.
- ✓ İnsan Sağlığına Zararı Olmayan Güçlü Dezenfektanlar İle Hazırlanan Dezenfeksiyon Takip Planı Doğrultusunda Lobi, Restoranlar, Barlar, Mutfaklar, WC'ler, Genel Alanlar, Soyunma Odaları, Personel Dinlenme Alanları, Hamam, Sauna, SPA. Merkezi, Spor Salonu, Mağaza ve Dükkanlar, Revir, Kuaför gibi Herkese Açık Ortak Kullanım Alanları Temizliklerinin Dışında Sık Sık Dezenfekte Edilmektedir.
- ✓ Çarşaf Ve Havlu Gibi Tekstil Ürünleri 70-90°C'de Deterjan ile Tünel Tipi Son Teknoloji Endüstriyel Çamaşır Makine Sistemlerinde El Değmeden Yıkılmaktadır.

Sosyal Mesafe

- ✓ Tüm Ortak Kullanım Alanları ve Genel Mekanlar da Oturma Grupları, Masa ve Sandalye Fiziksel Mesafe Dikkate Alınarak Düzenlenmiştir.
- ✓ Havuz ve Sahildeki Tüm Şezlonglar Fiziksel Mesafe Dikkate Alınarak Düzenlenmiştir. Temizlik ve Dezenfeksiyonu Günlük Olarak Yapılmaktadır.
- ✓ Personel Yemekhanesi ve Dinlenme Alanları Fiziksel Mesafeye Göre Yeniden Düzenlenmiştir.

Kapı Güvenlik

- ✓ Çalışanlar, Ziyaretçiler ve Misafirler Tesise Ateşleri Ölçülerek Kabul Edilecek. Ateşi Yüksek Çıkanlar ya da Şüpheli Durum Tespit Edilenler İzolasyon Odasına Alınıp ve En Yakın Sağlık Kuruluşuna Sevki Sağlanacaktır.



Yiyecek- İçecek Üniteleri

- ✓ Ana Restoranımızda Açık Büfe Uygulaması Devam Edecek Fakat Misafirlerimiz Adına Herhangi Bir Risk Oluşmaması için Görevli Mutfak Personelimiz tarafından İstenen Yiyecekler Misafirlerimize servis edilecektir.
- ✓ Tüm Kahve Makineleri ve Çay Stantları Gibi İçecek İstasyonlarında Herhangi Bir Risk Oluşmaması İçin Görevli Personelimiz İçecekleri servis edecektir.

Havuz Dezenfeksiyonu

- ✓ Misafirlerimize herhangi bir zarar vermemesi ve risk oluşturmaması amacıyla Havuz Dezenfeksiyon Kimyasalları, Yasal Parametrelere Uygun Şekilde Otomatik Dozaj Pompası ile Ayarlanmaktadır.
- ✓ Havuz Değerleri Görevli Uzman Teknik Personel Tarafından Günlük Ölçümler ile Sürekli İzlenerek Kayıt Altına Alınır.

Bilgilendirme

- ✓ Genel Alanlarda Misafirler Ve Çalışanlarımız İçin Hijyen ve Sağlık Uygulamalarına Dair Hazırlanmış Olan Bilgilendirme Afiş Ve Şemaları Yer almaktadır.

Eğitim

- ✓ İşletmemizde Düzenli Olarak Personelimize Temizlik ve Hijyen Kuralları, Maske, Eldiven Kullanımı, Sosyal Mesafenin Önemi Gibi Konularda Eğitimler Verilmektedir. Verilen Bu Eğitimler, Personelin Motivasyonunu Arttırmaya, Psikolojik Olarak Desteklemeye Yönelik Eğlenceli, Akılda Kalıcı Görsel ve Videolarla Desteklenmektedir.

El Dezenfektanları

- ✓ Personel Ortak Kullanım Alanları ve Geri Plandaki Çalışma Alanlarında Yeterli Sayıda Dezenfeksiyon Ünitesi Mevcuttur.
- ✓ Tüm Genel Alanlarımızda, WC.'lerimizde ve İhtiyaç Duyulan Her Noktada El Dezenfeksiyon Aparatı ve Üniteleri Bulunmakta ve Bunların Takibi Titizlikle Yapılmaktadır.

Personel Servisleri

- ✓ Servis Araçlarının Taşıma Kapasitesi Sosyal Mesafe Göz Önüne Alınarak Planlanmış Olup, Araç Girişinde Personel Kullanımı İçin El Dezenfektanı Bulundurulmaktadır.

Yasal Mercı Denetimleri Ve İç Denetim

- ✓ T.C. Yetkili Mercilerince, Düzenli Ve Spot Kontroller Şeklinde Tesiste Var Olan Tüm Sağlık Risklerinin Tespit Edilmesine Yönelik Kontrol ve Denetim Çalışmaları Sürekli Olarak İcra Edilmektedir.
- ✓ ISO Standartları Kapsamında, Kalite Yönetim Departmanının Planlaması ile Yıl İçinde Gıda Güvenliği Sistemi, Hijyen Prosedürleri ve Talimatları, İş Sağlığı ve Yönetimine İlişkin Denetim ve Kontrol Çalışmaları Yürütülmekte, Bulgular Kayıt Altına Alınmakta ve Çözümler İvedilikle Üretilmektedir. Sistemin Sürekli Kontrolü ve Gelişimi Sağlanmaktadır.