NIRVANA

HOTELS

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZU UNSEREN HYGIENE- UND GESUNDHEITSANWENDUNGEN

01 / 03 / 2021

Liebe Gäste und sehr geehrte Geschäftspartner,

Wir alle erleben die Auswirkungen des Koronavirus (COVID-19) weltweit und möchten, dass dieser Prozess so schnell wie möglich vorbei ist. In der Fortsetzung des Übergangs zur Normalisierungsphase des Prozesses und dem Beginn der Teilmobilität im Tourismus gehen wir davon aus, dass unsere Gäste ihre Hygiene- und Gesundheitsempfindlichkeit zu Recht erhöhen werden. Wir sind uns auch bewusst, dass in der neuen Ordnung in allen Lebensphasen alle Faktoren, die Hygiene und Gesundheit betreffen, sorgfältig angegangen werden müssen und möchten Sie diesbezüglich ausführlich über unsere Hygiene- und Gesundheitsschutzstandards und -verfahren informieren, die wir in unseren Einrichtungen streng einhalten, sowie über unsere neuen Maßnahmen und Protokolle, die wir im Rahmen des Corona-Virus implementieren werden.

Wir möchten auch darauf hinweisen, dass alle Forschungs- und Entwicklungs-, Projekt- und Fertigungsaktivitäten der neuen kontaktlosen hygienischen Buffetsysteme für Kunden unter dem Markennamen "Crystal Hygiene Solutions" unter dem Namen "WeServe" und die Ozon-Desinfektionssysteme "Crystal O3", die wir in der gesamten Anlage einsetzen, in den Produktionsstätten unseres Unternehmens Kristal Endüstriyel durchgeführt werden.

Wir stellen die Hygiene- und Gesundheitsagenden und -anwendungen vor, die in unseren Einrichtungen einzuhalten sind und die während des Übergangs zum Normalisierungsprozess nach COVID-19 befolgt werden.

Wir wünschen Ihnen gesunde Tage

Korhan ALŞAN

Nirvana Hotels

C.E.O.

CRYSTAL
HYGIENE SOLUTIONS

WE SERVE
you enjoy

LOCAL & HEALTHY FOOD

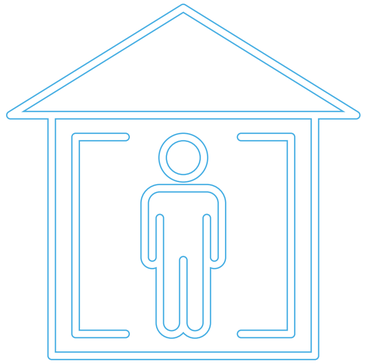
CRYSTAL
HYGIENE SOLUTIONS
O3

CRYSTAL
HYGIENE SOLUTIONS
WS BUFFET



HYGIENE- UND GESUNDHEITSANWENDUNGEN

NIRVANA
HOTELS



1.
RECHTLICHE VORSCHRIFTEN UND EMPFEHLUNGEN DER AUTORITÄTEN

a. Wir befolgen ständig die offiziellen Anweisungen, Empfehlungen und Vorschläge der Weltgesundheitsorganisation, des R.T. Gesundheitsministeriums und R.T. Kultur- und Tourismusministeriums, die Meinungen der zuständigen Behörden und Sachverständigen und aktualisieren unsere Hygiene- und Gesundheitsschutzsysteme durch unsere Qualitätsmanagementabteilungen entsprechend.

2.
EXTERNE KONTROLLE UND ISO STANDARDS

a. Unsere Einrichtungen werden von der international anerkannten Organisation (Bureau Veritas) gemäß den einschlägigen Qualitätsstandards und gesetzlichen Anforderungen umfassenden Hygienekontrollen mit bestimmten Frequenzen unterzogen.

b. In diesem Sinne werden alle angebotenen Dienstleistungen und Services, einschließlich Lebensmittel- und Gesundheitsstandards sowie Vorschriften zur persönlichen Hygiene, in unseren Einrichtungen regelmäßig überprüft.



3.
TESTS & KONTROLLEN DES ROUTINEN BETRIEBS

a. Täglich werden alle in Restaurants präsentierten Lebensmittelproben in Probenschränken aufbewahrt, um Gesundheitsanalysen in einer möglichen Risikosituation durchzuführen.

b. Wir nehmen täglich Wasserproben aus unseren Pools und führen alle erforderlichen Tests und Kontrollen in allen Hotels durch. Diese Daten werden regelmäßig aufgezeichnet.

4.
TÄGLICHE SANITÄRANWENDUNGEN

a. Wir folgen unseren Standardreinigungsplänen für die Reinigung von öffentlichen Bereichen und konzentrieren uns außerdem stärker auf die Kontaktflächen.

b. Alle kontaktierten riskanten Oberflächen und Geräte wie Türgriffe, Ruftasten, Batterien, Handläufe, elektrische Tasten, Fitnessgeräte, Miniclubgeräte, Tische, Stuhlarmlehnen, Sonnenliegen, Telefonhörer, Fernseher und Klimaanlagensteuerung usw. werden regelmäßig und häufig mit Desinfektionsmitteln gereinigt.



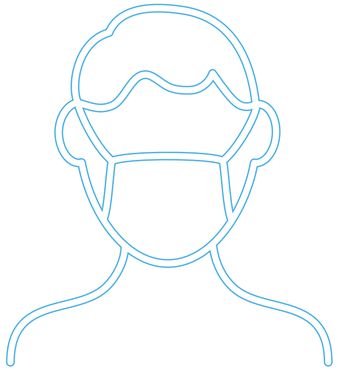
5.
HANDDESINFEKTIONSMITTEL

a. In allen Bereichen des allgemeinen Gebrauchs sind Händedesinfektionsmittel für den individuellen Gebrauch vorhanden.

b. Die Anzahl aller Händedesinfektionsmittel wurde in unseren Hotels für unsere Gäste und Mitarbeiter erhöht. Diese Desinfektionsmittel werden regelmäßig überprüft und für alle Zimmer, Restauranteingänge und Toiletten erneuert.

c. Besonderes Augenmerk wird auf die Reinigung von Toiletten und Waschbecken sowie auf Kontaktstellen in öffentlichen Bereichen gelegt.

d. Zur Reinigung dieser Bereiche wird nach der Reinigung mit Wasser und Reinigungsmittel eine Desinfektion mit geeigneten Chemikalien und Ozon durchgeführt.



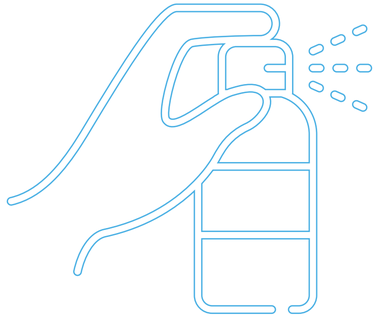
6.
VERWENDUNG DER MASKE

a. Aufgrund der Entscheidungen des R.T. Gesundheitsministeriums und der zuständigen Behörden sind unsere Mitarbeiter, die Sie in öffentlichen Bereichen bedienen, derzeit verpflichtet, Masken zu verwenden. Auch die Mitarbeiter in den Geschäften müssen diese Anwendung und alle anderen festgelegten Hygieneregeln einhalten.

b. Alle Lieferantenmitarbeiter, die Waren, Produkte und Dienstleistungen an unsere Einrichtungen liefern, müssen innerhalb der Einrichtung auch Masken tragen.

c. Bereiche, in denen unsere Gäste Masken in der Einrichtung verwenden, können als Orte mit allgemeiner Intensität betrachtet werden. Eine nicht maskierte Zirkulation kann möglich sein, vorausgesetzt, dass der sicheren Entfernung in Bereichen wie Stränden und dergleichen maximale Aufmerksamkeit geschenkt wird.. (Die endgültige Entscheidung wird vor der Eröffnung von der offiziellen Autorität und der Hotelleitung bekannt gegeben.)

d. Falls eine Maske benötigt wird, werden Informationen darüber gegeben, wie die Einrichtung zu erfüllen ist, bevor die Hotels geöffnet wird.



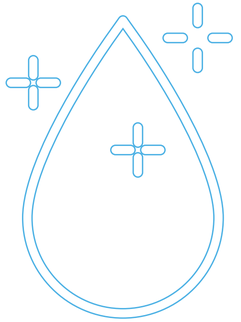
7.
SANITÄT MIT OZONE

a. Die Ozondesinfektion ist eine der effektivsten und natürlichsten Methoden zur Desinfektion von Risikogebieten. Ozon, eine natürliche Substanz, ist eine sichere, gesunde und umweltfreundliche Substanz.

b. In Bereichen wie WC mit hohem Risiko wird mit den OZON-Geräten ein sehr effektiver Sterilisationsprozess bis ins kleinste Detail durchgeführt, und diese Bereiche werden gründlich gereinigt.

c. In unseren geeigneten Pools wird eine Desinfektionsmethode mit Ozon und 99,9% Hygiene bereitgestellt. Das Ozonisierungssystem, das im Vergleich zu den Standard-Chlorkomponenten eine 3200-mal effektivere Desinfektion bietet, leistet einen hohen Beitrag zu den Sanitärarbeiten in der gesamten Anlage.

d. Das Ozondesinfektionssystem wird in allen wichtigen Bereichen eingesetzt, einschließlich der Obst- und Gemüsedesinfektion und der Raumdesinfektion.



8.
POOLHYGIENE

a. Es wird sichergestellt, dass die Desinfektionsmittelverhältnisse der Pools den in der Gesetzgebung festgelegten Standards entsprechen.

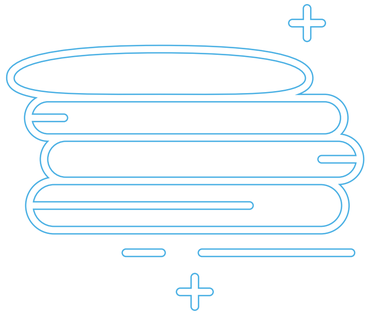
b. Pool-Desinfektionschemikalien werden mittels einer automatischen Dosierpumpe gemäß den gesetzlichen Bestimmungen eingestellt.

c. Die Poolwerte werden kontinuierlich überwacht und vom technischen Fachpersonal aufgezeichnet, das für die täglichen Messungen zuständig ist.

d. In unseren Pools wird Ozontechnologie eingesetzt. Alle Pools werden ständig durch interne Audits und externe Audits durch offizielle Institutionen überwacht.

e. Kapazitätsbeschränkungen und Anpassungen der sozialen Distanz werden kontinuierlich von Rettungsschwimmern in Pools überwacht.

f. Durch Erhöhen der routinemäßigen Rückspülrate im Poolwasser wird die Menge des Frischwassereinlasses erhöht.



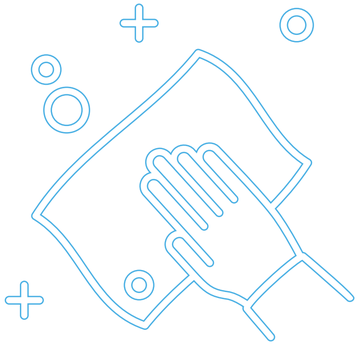
9.
HYGIENE IN BESONDEREN BEREICHEN

a. Saunen, Massagesalons, Sporthallen und Kinderclubs werden je nach Bedarf genutzt.

b. Diese Bereiche werden verwendet, indem bei Bedarf eine begrenzte Anzahl von Aufzeichnungen geführt wird, und die mechanische Reinigung und Belüftung der Bereiche wird in regelmäßigen Abständen durchgeführt.

c. In diesen Bereichen wurde die Häufigkeit der Flächendesinfektion erhöht.

d. Neue Siedlungspläne werden in die Praxis umgesetzt, um die soziale Distanz in allen öffentlichen Bereichen zu schützen. (Amphitheater, Pier, Strand, Restaurants usw.)



10.
MINI CLUB HYGIENE

a. Auf Spielplätzen und in Kinderclubs werden schwer zu reinigendes Spielzeug, hygienische Materialien (Kuscheltiere und Ballbecken usw.) nicht aufbewahrt.

b. Alle Hygienemethoden, die gesetzeskonform sind, um die Hygiene des Mini Clubs zu gewährleisten, werden sorgfältig umgesetzt. Es werden Vorkehrungen zum Schutz der sozialen Distanz getroffen.

c. In allen Innenbereichen des Miniclubs wird zwischen 24:00 und 04:00 Uhr eine aktive und gründliche Desinfektion mit Ozon durchgeführt.

11.
KAPAZITÄTSBESCHRÄNKUNGEN IN EINRICHTUNGSBEREICHEN

a. Das Grundprinzip bei Anwendungen ist die Notwendigkeit, für Gesundheit und dann für die Zufriedenheit der Gäste zu sorgen.

b. In den in anderen Servicebereichen beobachteten Konzentrationen hat das Hotelmanagement immer die Befugnis, den Service einzuschränken und soziale Distanz zu schaffen. Dieses Problem kann nicht auf Beschwerden und Anzeigen der Gäste zurückgeführt werden.

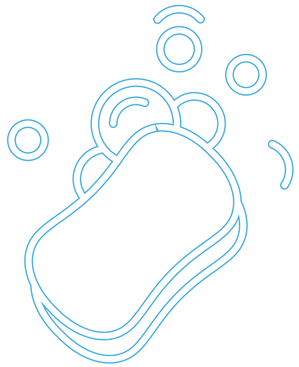
c. Wir möchten unseren Aufzugsservice speziell für Ihre Gesundheit einschränken. Wir vernachlässigen jedoch nicht, die Desinfektionshäufigkeit von Aufzügen zu erhöhen. Sofern nicht erforderlich, empfehlen wir den Gästen, die Treppe zu benutzen. Wir legen unsere schriftlichen und mündlichen Mitteilungen darüber vor, dass die in den Aufzügen festgelegte maximale Kapazität nicht überschritten wird. Wir setzen definitiv Händedesinfektionsmittel an den Aufzugsausgängen ein.



12.
LEBENSMITTELHYGIENEVERFAHREN

a. Unsere Bereiche Lebensmittelproduktion, Lager und Verarbeitung werden von einem Kamerasystem überwacht.

b. Lebensmittelingenieure und / oder Lebensmitteltechniker, die innerhalb unserer Struktur unter der Qualitätsabteilung arbeiten, führen alle Prozesse wie Lieferung, Lagerung, Kochen, Präsentation usw. akribisch und in %100 Übereinstimmung mit den ISO 22000-Standards und Gesetzgebung der Republik Türkei aus.



13.
OBST- UND GEMÜSE-DESINFEKTIONSPROZESS

a. Alle Gemüse- und Obstprodukte werden mit dem Waschautomatisierungssystem mit gesundem Ozonwasser gemäß den gesetzlichen Bestimmungen einer eingehenden Desinfektion unterzogen und in die Verarbeitungsbereiche geliefert.

14.
HYGIENE DER SERVICE-AUSRÜSTUNG

a. Die gemeinsam verwendeten Gegenstände wie Besteck, Löffel, Glas, Teller und alle in der Küche – im Service – verwendeten Gegenstände werden nach jedem Gebrauch in speziellen Maschinen mit Hochtemperatur, Wasser und Reinigungsmittel gewaschen und %100ige Hygenie wird geschaffen. Es wird sichergestellt, dass diese Gegenstände bis zum Gebrauch in einer sauberen Umgebung aufbewahrt werden.

b. F& E-Studien werden von KRİSTAL ENDÜSTİRYEL durchgeführt, um Eismaschinen mit Ozon zu desinfizieren.

15.
AKKREDITIERTE LABORTESTS

a. Zur Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionsprozesse werden regelmäßig Hygieneanalysen mit Swap- und Umgebungs-Petri-Proben durchgeführt, die von akkreditierten Laborinstitutionen aus verschiedenen Einsatzgebieten entnommen wurden, und die Kontrolle der Hygienewirksamkeit wird kontinuierlich durchgeführt.

16.
SOZIALE DISTANZ - PERSONALAUSBILDUNG - RAUMHYGIENE

a. In den Sitzbereichen der sozialen Räume werden so weit wie möglich Vorkehrungen getroffen, und der Abstand zwischen den Tischen in Essens- und Getränkeräumen beträgt mindestens 1 Meter (vorzugsweise 2 Meter).

b. Die Mitarbeiter des Restaurants achten maximal auf die Handreinigung. Die Hände werden mindestens 20 Sekunden lang mit Wasser und Seife gewaschen, und im Fall von Abwesenheit von Wasser und Seife werden Handantiseptika auf Alkoholbasis verwendet.

c. In der gesamten Einrichtung werden für alle Mitarbeiter intensive Schulungs- und Inspektionsaktivitäten zum Thema Hygiene durchgeführt.

d. Alle Oberflächen, die an Tischen, Stühlen und anderen sozialen Orten kontaktiert werden, werden vor und während jedes Service gründlich desinfiziert.

e. Das Prinzip der sozialen Distanz wird in Sonnenliegen in Strand- und Poolbereichen mit Sorgfalt behandelt.

f. Sonnenliegen werden tagsüber regelmäßig desinfiziert und in sterilem Zustand einsatzbereit gehalten.

g. Der Check-In der Gäste erfolgt unter Berücksichtigung der sozialen Distanz in den Lobbybereichen anstelle der Rezeption. Massierung am Schreibtisch ist nicht erlaubt.

h. In den Türgriffen und Griffsystemen der WCs werden Systeme, die den Kontakt verhindern, entwickelt.

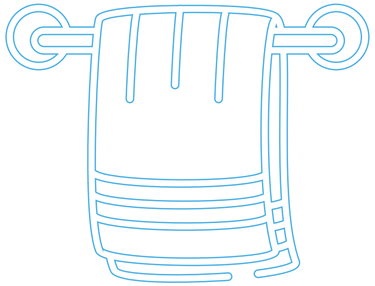
i. Die Frischlufteinlassströme werden an allen öffentlichen Orten erhöht. Auf diese Weise wird die saubere Luftzirkulation in Innenräumen so weit wie möglich erhöht. Darüber hinaus wird sehr häufig eine natürliche Belüftung der Räume gewährleistet.



17.
HYGIENE IN OFFENEN BUFFET-SYSTEMEN

a. In den Hauptrestaurants und einigen Lebensmittel- und Getränkebereichen ist das Risiko eines Handkontakts aufgrund des offenen Buffetsystems hoch, diesbezüglich müssen neue Serviceanwendungen entwickelt werden. In diesem Zusammenhang werden unsere F & E-Studien von KRİSTAL ENDÜSTRİYEL Küchenproduktionsanlagen durchgeführt, der als weiterer Zweig unseres Unternehmens tätig ist. In der Sommersaison 2020 werden in einigen unserer Einrichtungen Musterbuffets auf dem Feld angeboten.

b. Unsere Marke, die den Übergang zum hygienischen Buffet-Präsentationsmodell definiert, wird den Gästen in der Saison 2020 unter dem Namen WeServe angeboten. Mit diesem System wird der direkte Kontakt der Gäste mit Buffets und Speisen verhindert und der Service vom Küchenteam durchgeführt. (Siehe WeServe V1. Präsentation)

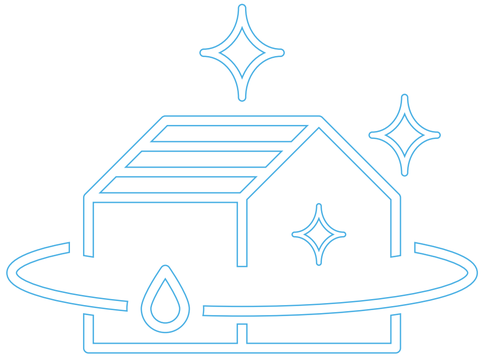


18.
ZIMMERTEXTILHYGIENE

a. Textilprodukte wie Bettwäsche und Handtücher werden in der zentralen Wäscherei unserer Gruppe bei 70-90 ° C mit Waschmittel und in hochmodernen industriellen Waschmaschinensystemen vom Tunneltyp ohne Handberührung gewaschen.

b. Alle Textilprodukte (Bettwäsche, Bettlaken, Handtücher usw.) werden ohne Berührung auf speziellen Maschinen gefaltet und gestapelt und automatisch so verpackt, dass keine Staub- und Partikelbildung möglich ist.

c. Darüber hinaus werden Zimmerbetten mit Ozontechnologie häufig einer gründlichen Hygiene unterzogen, um maximale Hygiene zu gewährleisten.



19.
ZIMMERREINIGUNGSVERFAHREN

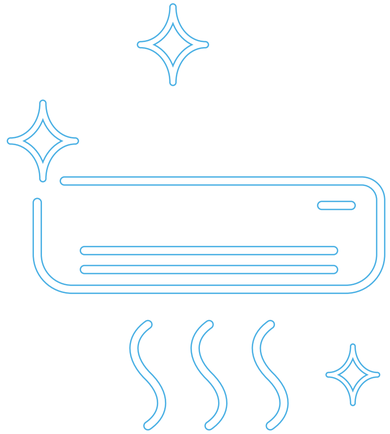
a. Alle Zimmerreinigung werden gemäß den hohen Hygienestandards gemäß den Betriebsanweisungen und -verfahren durchgeführt.

b. Die Personen, die die Zimmerreinigung durchführen, tragen nach dem Händewaschen Handschuhe und durchführen die Reinigung mit behandschuhten Händen.

c. Die Handschuhe werden nach jeder Zimmerreinigung entfernt, die Hände werden ordnungsgemäß gewaschen und vor der nächsten Zimmerreinigung werden neue Handschuhe getragen.

d. Bei der Zimmerreinigung werden die Produkte internationaler Waschmittelmarken gemäß den einschlägigen Anweisungen verwendet, die Oberflächen werden mit geeigneten Desinfektionsmitteln mit Stoffcodierungssystemen gründlich desinfiziert.

e. In den Check-out Zimmern wird eine wesentlich effizientere Reinigung durchgeführt. Bevor der neue Gast aufgenommen wird, wird das gesamte Zimmer mit Ozonungstechnologie tief steril und hygienisch gestaltet.



20.
WARTUNG UND PFLEGE DER KLIMAANLAGEN

a. Regelmäßige Wartungs- und Reparaturarbeiten der Klimaanlagen in den Zimmern werden gemäß den Anweisungen des Herstellers durchgeführt. Alle Sanitärböden werden desinfiziert.

21.
LEGIONELLA-VORBEUGUNGSMASSNAHMEN

a. Das Legionellenschutzverfahren wird in allen Einrichtungen genau angewendet und befolgt, und die diesbezüglichen Praktiken werden regelmäßig gemäß den veröffentlichten Anweisungen und Verfahren durchgeführt.

b. Lüfterspulentabletten für Klimaanlagen, Wasserchemikalien, Perlator- und Duschkopfbehandlungen, routinemäßiger Fluss von stillem Wasser, thermischer Schock im Wasser und umfassende Wartung in Risikogebieten werden mit strenger Disziplin durchgeführt und alle Anwendungen werden aufgezeichnet.



22.
24 STUNDEN UNTERBROCHENER GESUNDHEITSDIENST

a. In unseren Einrichtungen wird ein kontinuierlicher medizinischer und 24-Stunden-Pflegeservice angeboten, der auf Wunsch unserer Gäste qualifizierte medizinische Versorgung und Beratung bietet.

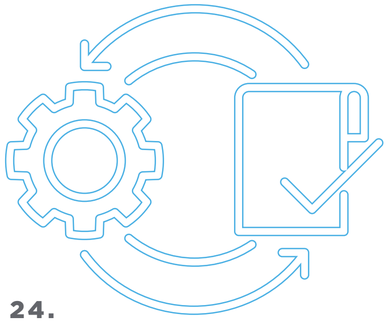
b. Der vertraglich vereinbarte Krankenhausservice und der Rettungsdienst werden am Standort in der Nähe der Einrichtungen angeboten.

23.
INFORMATION UND BEWUSSTSEIN

a. Informationsplakate über COVID-19-Schutzmethoden, die vom R.T. Gesundheitsministerium veröffentlicht und von anderen zuständigen Behörden spezifiziert wurden, sind in vier Sprachen erhältlich.

b. Weiterbildungs- und Sensibilisierungsmaßnahmen in Bezug auf allgemeine Gesundheits- und Hygieneregeln werden von Qualitäts- und Bildungsabteilungen organisiert.

c. In den Zimmern und allgemeinen Bereichen sind informative Broschüren über Hygiene- und Gesundheitspraktiken vorhanden.



24.
MENSCHLICHES GESUNDHEITSKONTROLLVERFAHREN

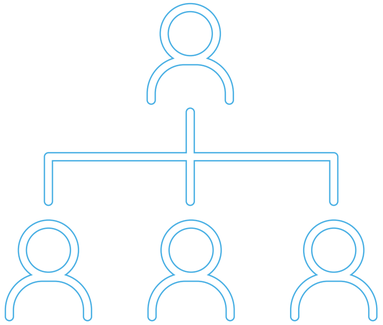
a. Mitarbeiter mit gesundheitlichen Problemen können nur dann arbeiten, wenn sie vom Arbeitsarzt eine „arbeitsfähig“ Genehmigung erhalten.

b. Für den Fall, dass bei den Gästen, die sich in der Einrichtung aufhalten, ein Symptom mit infektiösen Eigenschaften festgestellt wird, werden die Anweisungen, die in der gesamten Einrichtung veröffentlicht wurden und in diesen Fällen in die Praxis umgesetzt werden, strikt befolgt, indem die Isolierung des betreffenden Gastes gemäß den vom Arzt und der zuständigen Betriebsleitung festgelegten Verfahren sichergestellt wird.

c. Die gesetzlich vorgeschriebenen Tests werden regelmäßig auf bestimmte Parameter angewendet.

d. Alle Mitarbeiter, die die Einrichtung betreten, werden einer Fiebermessung mit einer Wärmebildkamera unterzogen und die Daten werden aufgezeichnet. In riskanten Situationen wird durch die Entscheidung des Arbeitsarztes entschieden, ob das Personal arbeiten wird oder nicht.

e. Alle Gäste, die die Einrichtung betreten, werden von einer Wärmebildkamera inspiziert. Mögliche Risiken und Bestimmungen werden vom Hygiene- und Gesundheitsausschuss bewertet und gemäß den einschlägigen Verfahren und Anweisungen entschieden.

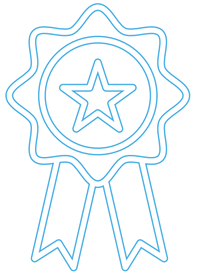


25.
AUSGELAGERTE BETREIBERAUDITS VON DRITTANBIETERN

a. Einige Betreiber, die Kunden von Source Markets anbieten, lassen „Health & Safety“ -Prüfungen von beauftragten externen Prüfungsgesellschaften für Arbeitsschutz durchführen. Bei diesen Audits bietet es der Einrichtung unterschiedliche Perspektiven hinsichtlich des Vorteils der externen Audits und ermöglicht es dem System, stärker zu werden.

26.
INTERNE PRÜFUNG

a. Im Rahmen der ISO-Normen werden mit der Planung der Abteilung Qualitätsmanagement, des Lebensmittelsicherheitssystems, der Hygieneverfahren und -anweisungen, der Inspektionen und Kontrollen des Arbeitsschutzes und des Managements in jeder Einrichtung durchgeführt, die Ergebnisse aufgezeichnet und sofort Lösungen erstellt. Die kontinuierliche Steuerung und Weiterentwicklung des Systems ist gewährleistet.



27.
PRÜFUNGEN DER RECHTLICHEN BEHÖRDEN

a. Kontroll- und Prüfungsarbeiten werden von den zuständigen Behörden der R.T. durchgeführt, um alle in der Einrichtung bestehenden Gesundheitsrisiken in Form von regelmäßigen Kontrollen und Stichproben zu ermitteln.

28.
EINRICHTUNGSKOMITEE FÜR HYGIENE UND GESUNDHEIT

a. In der Komitee für Hygiene und Gesundheit, das unter der Präsidentschaft des Generaldirektorats gegründet wird, befinden sich unter der Verantwortung des stellvertretenden Generaldirektors oder des Betriebsleiters; Arzt am Arbeitsplatz, Gesundheitspersonal, Wachmanager, Nachtmanager, Betriebsleiter, Qualitätsbeauftragter, Lebensmittelingenieur oder -techniker, Technischer Manager, Zimmermanager, Squaremanager.

b. Das zuständige Komitee überwacht und kontrolliert alle oben beschriebenen Prozesse und Praktiken und übernimmt eine Einzelrolle bei der Koordinierung. Alle Mitteilungen, Korrespondenz und Informationen für die Einrichtung werden von diesem Komitee bereitgestellt.

c. Die Betriebsdirektion und der Vertreter des Qualitätsmanagements folgen den aktuellen Entwicklungen und neuen Praktiken in der Welt, die Anweisungen und Veröffentlichungen des R.T. Gesundheitsministeriums und anderer einschlägiger amtlicher Stellen zu diesem Thema nach und stellen sicher, dass neue Anträge in der Einrichtung aktualisiert werden.

CRYSTAL
HYGIENE SOLUTIONS

29.
REGISTRIERUNGS- UND INFORMATIONSSYSTEM

a. Alle Anwendungen, Inspektionen, Kontrollen, Ergebnisse, Analyseergebnisse, Messwerte, Protokolle, Berichte und ähnlichen Dokumente in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Sicherheit am Arbeitsplatz, Hygiene und Gesundheit werden in 100% schriftlichen Aufzeichnungen gemäß den ISO-Normen aufgezeichnet und regelmäßig gemeldet. Die Daten werden verwendet, um vorbeugende Maßnahmen zu entwickeln.

b. Alle neuen Kontrollformulare und Registrierungsdokumente, Systemverfahren und Anweisungen, die für Hygiene- und Gesundheitspraktiken erforderlich sind, werden vom zentralen Ausschuss für Qualitätsmanagement und Hygiene und Gesundheit der Einrichtungen erstellt und in das System aufgenommen.

WE SERVE you enjoy | LOCAL & HEALTHY FOOD | CRYSTAL HYGIENE SOLUTIONS O3 | CRYSTAL HYGIENE SOLUTIONS WS BUFFET

- *Der Inhalt dieser Informationen dient dazu, unsere Gäste und Geschäftspartner zu informieren. Alle Anweisungen, Verfahren, Protokolle und zugehörigen Kontrollformulare sowie Berichte zu Anträgen und Maßnahmen werden von den zentralen Qualitätsmanagementeinheiten von Nirvana Hotels erstellt und in die Systemdokumentation aufgenommen. Im folgenden Prozess wird das System verwaltet, indem diese Dokumente als Referenz in allen Anwendungen, Kontrollen, Schulungsaktivitäten und der Verwaltung des Systems verwendet werden. Änderungen oder Überarbeitungen des Inhalts können im Einklang mit den offiziellen Entscheidungen der Rechtsbehörden erfolgen.*


NIRVANA
HOTELS