NEPTUNE®
LUXURY RESORT
KOS GREECE

01/02/2023

Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien
(für Räume und Lebensmittel)

Die Geschäftsführung des Neptune Luxury Resort erachtet es als eine ihrer vorrangigen Aufgaben, sowohl die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter während der Ausübung ihrer Tätigkeit als auch jene der Gäste während ihres Aufenthalts im Hotel zu gewährleisten.

Unsere Strategie umfasst Maßnahmen:

- Zur Schaffung einer freundlichen, angenehmen und sicheren Umgebung für unsere Gäste und unser Personal.
- Zur Erbringung hochwertiger Dienstleistungen, die gleichzeitig den Anforderungen der geltenden gesetzlichen Bestimmungen und den Vorgaben nationaler und internationaler Vorschriften und Vereinbarungen entsprechen.
- Zur Verhütung von Unfällen und Erkrankungen des Personals und der Gäste des Hotels.
- Zur Aufklärung sowie zur Gewährleistung, dass die erforderlichen Sicherheits- und Hygienemaßnahmen sowohl von externen Partnern eingehalten werden, die am Betrieb des Hotels mitwirken, als auch von allen Lebensmittel- & Getränkelieferanten.

Im Rahmen der Umsetzung unserer Strategie verpflichten wir uns:

- Die erforderlichen Mittel zur Erhaltung, fortlaufenden Verbesserung und Aktualisierung, wo erforderlich, des nach ISO 22000 zertifizierten Systems für Lebensmittelhygiene & -sicherheit zur Verfügung zu stellen.
- Die entsprechenden Anwendungen bzw. Maßnahmen je nach Betriebssektor des Unternehmens auf Grundlage einer Untersuchung zu konzipieren, die zur Einschätzung der Berufsrisiken vorgenommen wurde, die ggf. mit der Ausführung der jeweiligen Tätigkeiten verbunden sind.
- Durch fortlaufende Verbesserung der Infrastrukturen, der Einrichtungen im Arbeitsbereich und der notwendigen Ausstattung alle erforderlichen Schutz- und Präventionsmaßnahmen zur ordnungsgemäßen Einhaltung der Hygiene- & Sicherheitsbestimmungen zu treffen.
- Unsere führenden Angestellten sowie auch alle anderen Mitarbeiter fortlaufend in Hinblick auf die korrekte Anwendung der Systeme zu schulen.
- Die Kommunikation mit unseren Lieferanten, den Behörden und unseren Gästen zu intensivieren, um bessere Ergebnisse zu erzielen und eventuelle Reklamationen zu minimieren.

Die konsequente Einhaltung der Sicherheits- & Hygienevorschriften ist für **ALLE** Mitarbeiter des Hotels obligatorisch.

Die vorliegenden Richtlinien werden jedem Mitarbeiter zur Kenntnis gebracht und stehen allen Interessierten zur Verfügung. Sie werden alle zwei Jahre von der Geschäftsführung parallel zur Überprüfung des Qualitätsmanagementsystems in Hinblick auf ihre Angemessenheit und Effizienz neu überarbeitet.

GENEHMIGT VON:
Konstantinos Zarikos
Generaldirektor