



V-Health&Safety ist ein Programm von Gesundheits-, Hygiene-, Sicherheits- und Umweltstandards, das von Valamar mit dem Ziel umgesetzt wird, allen Gästen ein Höchstmaß an Sicherheit zu gewährleisten. Um den Herausforderungen des Jahres 2020 Rechnung zu tragen, wurde das Programm V-Health&Safety weiter optimiert, indem gemäß den Empfehlungen von Gesundheitsorganisationen in Bezug auf Covid-19 neue Protokolle eingeführt wurden. Dies bedeutet gleichzeitig, dass unseren Gästen im Jahr 2020 noch mehr Platz zur Verfügung stehen wird – an der Rezeption, in den Restaurants, an und in den Pools, an den Stränden und in allen anderen gemeinschaftlich genutzten Bereichen und Räumlichkeiten.

Unser V-Health&Safety-Programm umfasst folgende drei Hauptbereiche:

1. V-Health&Safety CleanSpace enthält erweiterte Protokolle zur Reinigung von Unterkünften und öffentlichen Bereichen gemäß den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation WHO und des ECDC. Die Reinigungsprotokolle werden durch das zertifizierte Qualitätssystem ISO 9001 verifiziert und unter Verwendung von Produkten der führenden Reinigungsmittelhersteller Ecolab und Johnson-Diversey durchgeführt. Im Jahr 2020 haben wir das neue Reinigungssystem CleanSpace - 100% Privacy eingeführt, das eine vollständige Desinfektion von Zimmern, Appartements und Mobilheimen vor der Ankunft der Gäste gewährleistet, und erweiterte Standards für die Reinigung von öffentlichen Bereichen etabliert.

2. V-Health&Safety Food sorgt für maximale Sicherheit von Speisen und Getränken in allen Restaurants und Bars. Mit dem V-Health&Safety-Food-Standard werden alle mit Lebensmitteln und Getränken in Zusammenhang stehenden Prozesse – von der Herstellung über die Lieferung und Zubereitung bis zum Servieren – kontrolliert. Die Protokolle für das Lebensmittel- und Getränkemanagement wurden durch SGS, dem weltweit führenden Unternehmen für Inspektion, Verifizierung, Prüfung und Zertifizierung, HACCP-zertifiziert. Alle unsere Mitarbeiter verfügen über die vorgeschriebenen Gesundheitsbescheinigungen und werden regelmäßig geschult, um höchste Sicherheits- und Qualitätsstandards zu gewährleisten.

3. V-Health&Safety Management umfasst die Verwaltung der allgemeinen Sicherheit der Gäste während ihres Aufenthalts in den Valamar-Unterkünften. Hierzu gehört die Implementierung internationaler Standards und die Kontrolle über die Nutzung von Kinderspielflächen, Pools, Stränden und anderen Einrichtungen in den Hotels, Resorts und Campingplätzen. Jede Unterkunft hat einen V-Health&Safety Manager, der Gästen während des gesamten Aufenthalts rund um die Uhr zur Verfügung steht und sich im Bedarfsfall um die Gesundheitsversorgung der Gäste kümmert.

Das V-Health&Safety-Programm hat in allen drei Hauptbereichen die weltweit besten Vorgehensweisen implementiert. **Die wichtigsten Zertifikate, die das Programm enthält, sind: ISO 9001:2015** – eine internationale Norm, die die Anforderungen des Qualitätsmanagementsystems festlegt; **HACCP** – ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit; **ISO 14001:2015** – eine internationale Norm, die die Anforderungen des Umweltmanagementsystems festlegt; **ISO 50001:2018** – eine internationale Norm, die die Anforderungen des Energiemanagementsystems festlegt; **Travelife Gold Zertifikate und Sustainable Hotel by UPUHH** (Verband der Arbeitsgeber in der kroatischen Hotellerie) – renommierte Zertifizierungen, die die Nachhaltigkeit in der Hotelbranche fördern und die sozialen und ökologischen Auswirkungen aktiv steuern; **EU Ecolabel** – ein Umweltzeichen der Europäischen Kommission, das bestätigt, dass die entsprechenden Produkte und Dienstleistungen Valamars den Umweltstandards entsprechen.

1. V-Health&Safety CleanSpace

V-Health&Safety CleanSpace enthält erweiterte Protokolle zur Reinigung von Unterkünften und öffentlichen Bereichen gemäß den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation WHO und des ECDC. Die Reinigungsprotokolle werden durch das zertifizierte Qualitätssystem ISO 9001 verifiziert und unter Verwendung von Produkten der führenden Reinigungsmittelhersteller Ecolab und Johnson-Diversey durchgeführt. Im Jahr 2020 haben wir das neue Reinigungssystem **CleanSpace - 100% Privacy** eingeführt, das eine vollständige Desinfektion von Zimmern, Appartements und Mobilheimen vor der Ankunft der Gäste gewährleistet, und erweiterte Standards für die Reinigung von öffentlichen Bereichen etabliert.

SCHLÜSSELPROTOKOLLE

- Wir haben einen neuen Reinigungsstandard eingeführt, mit dem unsere bereits hohen Hygienestandards durch die Desinfektion der Schlüsselpunkte bzw. -bereiche in allen Unterkunftseinheiten weiter verbessert werden. Diese Unterkünfte kennzeichnen wir bis zu Ihrer Ankunft mit dem **CleanSpace - 100% Privacy**
- In den Unterkunftseinheiten setzen wir während des gesamten Aufenthalts die Richtlinie „**100% privacy – no entry**“ ein. Dies bedeutet, dass unsere Mitarbeiter Ihre Unterkunftseinheit nur auf Ihre Einladung hin und in Übereinstimmung mit den Standards unserer Marken zum Reinigen, Aufräumen oder Wechseln der Bettwäsche betreten
- Im Rezeptionsbereich haben wir gemäß den Empfehlungen der WHO, des ECDC und den nationalen Gesundheitseinrichtungen hohe Hygiene- und Sicherheitsstandards eingeführt
- In den Sanitäranlagen haben wir das V-Health&Safety-Programm mit den höchsten Hygienestandards und einem kontinuierlichen Reinigungsservice implementiert. Hierzu gehört auch die kontinuierliche und aktive Kontrolle der Benutzerzahl, damit die maximale Grenze nicht überschritten wird und Sie nun mehr persönlichen Raum und Privatsphäre in den Sanitäranlagen haben
- In den Schwimmbädern haben wir höchste Hygienestandards für die Oberflächenbehandlung und die Desinfektion des Wassers sichergestellt
- Die Wäscherei wendet ein Kontrollsystem Biokontamination (EN 14065) zur kontinuierlichen Sicherstellung der mikrobiologischen Qualität der in dieser Wäsche verarbeiteten Textilien an
- Schulung aller Mitarbeiter, die Reinigungsarbeiten in unseren Unterkünften durchführen, in der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen (wer, was, wann, womit, wie) gemäß dem Health&Safety-CleanSpace-Programm. Die Schulung wird von unseren erfahrenen Mitarbeitern und dem Fachpersonal des Reinigungsmittellieferanten durchgeführt

SYSTEMATISCHE VALIDIERUNG VON SCHLÜSSELPROTOKOLLEN

- Kontrolle der Wasserqualität in den Pools und des Meerwassers an den Stränden: öffentliche Gesundheitseinrichtungen überprüfen und veröffentlichen regelmäßig die Ergebnisse der Reinheit und Qualität des Wassers in den Pools und im Meer an den Stränden
- In allen touristischen Objekten nehmen öffentliche Gesundheitseinrichtungen regelmäßig Proben von Lebensmitteln, Trinkwasser und Eis und überprüfen deren Qualität
- Zur Beurteilung der mikrobiologischen Sauberkeit werden regelmäßig Abstriche von Utensilien, Arbeitsflächen und Händen des Personals genommen

Unsere Partner:



2. V-Health&Safety Food

V-Health&Safety Food sorgt für maximale Sicherheit von Speisen und Getränken in allen Restaurants und Bars. Mit dem V-Health&Safety-Food-Standard werden alle mit Lebensmitteln und Getränken in Zusammenhang stehenden Prozesse – von der Herstellung über die Lieferung und Zubereitung bis zum Servieren – kontrolliert. Die Protokolle für das Lebensmittel- und Getränkemanagement wurden durch SGS, dem weltweit führenden Unternehmen für Inspektion, Verifizierung, Prüfung und Zertifizierung, HACCP-zertifiziert. Alle unsere Mitarbeiter verfügen über die vorgeschriebenen Gesundheitsbescheinigungen und werden regelmäßig geschult, um höchste Sicherheits- und Qualitätsstandards zu gewährleisten.

HACCP basiert auf 7 Grundsätzen, die es definieren und seine Wirksamkeit unter Beweis stellen:

1. Durchführung einer Gefahrenanalyse, Erstellung eines Ablaufdiagramms, Identifizierung von Gefahren und Spezifizierung von Kontrollmaßnahmen
2. Identifizierung von Kontrollpunkten und kritischen Kontrollpunkten
3. Festlegung der kritischen Grenzwerte
4. Einrichtung von Überwachungsverfahren
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass kritische Kontrollpunkte außer Kontrolle geraten
6. Festlegung von Verifizierungsverfahren
7. Einführung eines Dokumentationssystems für Abläufe und Aufzeichnungen

Vorausgesetzte Programme, die zusammen mit HACCP die Sicherheit der Lebensmittel in unseren Hotels und Camps gewährleisten:

- Gestaltung der einzelnen Bereiche für die Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln und die Zonierung
- Beschaffung von Qualitätsausrüstung und regelmäßige Wartung
- Lieferantenkontrolle
- Rückverfolgbarkeit (Möglichkeit, die Herkunft des Produkts zu verfolgen)
- Überwachung der Lagerungs- und Vertriebsbedingungen
- Gute Produktions- und Hygienepraxis
- Ordnungsgemäße Abfallentsorgung
- Schädlingsprävention
- Aufrechterhaltung der persönlichen Hygiene
- Mitarbeiterschulung

SCHLÜSSELPROTOKOLLE

- V-Health&Safety Food beinhaltet ein Protokoll, nach dem alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln und Spielzeugen in Kontakt kommen, unter hygienischer Aufsicht stehen müssen. Einmal im Jahr wird ihr Gesundheitszustand überprüft und ihr Gesundheitspass aktualisiert
- V Health&Safety Food umfasst auch die Kontrolle der Lebensmittel- und Wassersicherheit durch regelmäßige Probenentnahme von Lebensmitteln und Trinkwasser in allen touristischen Objekten seitens der öffentlichen Gesundheitseinrichtungen und deren Überprüfung. Zur Beurteilung der mikrobiologischen Sauberkeit werden auch Abstriche von Utensilien, Arbeitsflächen und Händen des Personals genommen

SCHULUNGEN

- Regelmäßige Hygieneschulung aller Mitarbeiter, die bei der Arbeit mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Diese Schulung wird von öffentlichen Gesundheitseinrichtungen und anderen Gesundheitsbehörden durchgeführt
- Interne Schulungen zum Thema gute Hygienepraxis und eine erfolgreiche Anwendung des HACCP-Systems werden vom Fachpersonal des Arbeitgebers oder Vertragspartners durchgeführt

3. V Health&Safety Management

V Health&Safety Management umfasst die Verwaltung der allgemeinen Sicherheit der Gäste während ihres Aufenthalts in den Valamar-Unterkünften. Hierzu gehört die Implementierung internationaler Standards und die Kontrolle über die Nutzung von Kinderspielplätzen, Pools, Stränden und anderen Einrichtungen in den Hotels, Resorts und Campingplätzen. Jede Unterkunft hat einen V-Health&Safety Manager, der Gästen während des gesamten Aufenthalts rund um die Uhr zur Verfügung steht und sich im Bedarfsfall um die Gesundheitsversorgung der Gäste kümmert

KERNAUFGABEN DES HEALTH&SAFETY MANAGERS

- Der V-Health&Safety Manager steht Gästen und Mitarbeitern in jedem Valamar-Objekt rund um die Uhr zur Verfügung
- Seine Hauptaufgabe ist es, für die Gesundheit und Sicherheit der Gäste und Mitarbeiter zu sorgen
- Im Bedarfsfall kümmert er sich zusammen mit dem diensthabenden Arzt um die medizinische Versorgung
- Bietet die notwendige Unterstützung und Anleitung für den Umgang mit Notfällen
- Gewährleistet und kontrolliert die Bereitschaft des Objektes für den Notfall
- Sorgt für die Schulung der Mitarbeiter in der Anwendung von Maßnahmen und Verfahren des V-Health&Safety-Programms
- Gewährleistet, dass Mitarbeiter, die in Erster Hilfe und der Anwendung von AED-Geräten geschult sind, rund um die Uhr anwesend sind
- Überwacht den allgemeinen Gesundheitszustand und sorgt für eine sichere Umgebung, die alle vorgeschriebenen Standards erfüllt
- Ist verantwortlich für die konsequente Umsetzung des V-Health&Safety-CleanSpace-Programms
- Ist verantwortlich für die Umsetzung des V-Health&Safety-Konzepts bei allen Prozessen und Aktivitäten im Objekt
- Überwacht die Anwendung allgemeiner Sicherheits-, Arbeitsschutz- und Brandschutzmaßnahmen
- Erstellt und aktualisiert für jedes Objekt regelmäßig Anweisungen zu allgemeinen und spezifischen Fragen im Bereich Gesundheit und Sicherheit

V HEALTH&SAFETY ZERTIFIKATE

Das V-Health&Safety-Programm hat in allen drei Hauptbereichen die weltweit besten Vorgehensweisen implementiert. **Die wichtigsten Zertifikate, die das Programm enthält, sind: ISO 9001:2015** – eine internationale Norm, die die Anforderungen des Qualitätsmanagementsystems festlegt; **HACCP** – ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit; **ISO 14001:2015** – eine internationale Norm, die die Anforderungen des Umweltmanagementsystems festlegt; **ISO 50001:2018** – eine internationale Norm, die die Anforderungen des Energiemanagementsystems festlegt; **Travelife Gold Zertifikate und Sustainable Hotel by UPUHH** (Verband der Arbeitsgeber in der kroatischer Hotellerie) – renommierte Zertifizierungen, die die Nachhaltigkeit in der Hotelbranche fördern und die sozialen und ökologischen Auswirkungen aktiv steuern; **EU Ecolabel** – ein Umweltzeichen der Europäischen Kommission, das bestätigt, dass die entsprechenden Produkte und Dienstleistungen Valamars den Umweltstandards entsprechen.



ISO 9001:2015 ist eine internationale Norm, die die Anforderungen des Qualitätsmanagementsystems festlegt. Valamar wendet die Norm ISO 9001 an und ist seit 2009 kontinuierlich mit dem Ziel zertifiziert, die Qualität seiner Dienstleistungen stets zu verbessern und konsequent umzusetzen. Durch die Zertifizierung und effektive Implementierung dieses Qualitätsmanagementsystems zeigt Valamar sein Engagement für die Steigerung der Zufriedenheit seiner Gäste.



HACCP ist ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit, für das Valamar seit 2006 kontinuierlich zertifiziert ist. HACCP ist das renommierteste internationale Zertifikat, das alle Prozesse in der Lebensmittelproduktion - von der Produktion bis zum Servieren - analysiert und die Verfahren festlegt, die zur Gewährleistung der vollständigen Lebensmittelsicherheit anzuwenden sind. Das HACCP-System wurde von der NASA entwickelt, um 100% gesunde Lebensmittel für das Weltraumprogramm bereitzustellen. Die Codex Alimentarius-Kommission hat HACCP zum effektivsten Lebensmittelsicherheitssystem erklärt.



ISO 14001:2015 ist eine internationale Norm, die die Anforderungen des Umweltmanagementsystems festlegt. Valamar wendet seit 2009 die Norm ISO 14001 an, um die Umwelt zu schützen und ein Gleichgewicht mit den sozialen und wirtschaftlichen Bedürfnissen herzustellen. Durch die Anwendung dieses Standards erhöht Valamar seine positiven Auswirkungen auf die Umwelt und verhindert schädliche Auswirkungen auf die Umwelt sowie auf seine Gäste und Mitarbeiter.



ISO 50001:2018

ISO 50001:2018 ist eine internationale Norm, die die Anforderungen des Energiemanagementsystems festlegt. Valamar wendet seit 2016 die Norm ISO 50001 an, um die natürlichen Ressourcen rationell zu nutzen, die Energieeffizienz zu verbessern und die Treibhausgasemissionen zu senken.



Travelife Gold Certificate und Sustainable Hotel by UPUHH (Kroatischer Arbeitgeberverband in der Hotellerie) sind renommierte Zertifizierungen, die die Nachhaltigkeit in der Hotelbranche fördern und gleichzeitig die sozialen und ökologischen Auswirkungen aktiv steuern. Durch die Einführung dieser beiden Zertifikate hat Valamar die Praxis einer umweltfreundlichen Geschäftstätigkeit gestärkt und gleichzeitig ein Gleichgewicht mit dem Umweltschutz im weitesten Sinne und der sozialen Eingliederung in die lokale Gemeinschaft erreicht.



EU Ecolabel ist ein Umweltzeichen der Europäischen Kommission, das bestätigt, dass die Produkte und Dienstleistungen von Valamar, die mit diesem Zeichen versehen sind, den Umweltstandards entsprechen. Das Ziel der Einführung ist es, die Verringerung der negativen Auswirkungen auf Umwelt, Gesundheit, Klima sowie den Verbrauch von Ressourcen und Energie effizienter zu steuern.