

TRAVELIFE

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ - ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

1. Τί είναι το Travelife και τί αντιπροσωπεύει;

- Είναι ένα διεθνές σύστημα αειφορίας για τα ξενοδοχεία και καταλύματα. Τα βοηθάει να βελτιώσουν τον τρόπο που διαχειρίζονται τις περιβαλλοντικές και κοινωνικές επιπτώσεις, όπως η μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και νερού ή και εξασφαλίζοντας ότι στηρίζουν τον τοπικό πληθυσμό, τις τοπικές επιχειρήσεις και τον πολιτισμό.

2. Πού βρίσκονται τα σημεία συγκέντρωσης σε περίπτωση πυρκαγιάς;

- Στο Parking αυτοκινήτων των πελατών και στο σιντριβάνι.

3. Ποια αντικείμενα ανακυκλώνει ή επαναχρησιμοποιεί το ξενοδοχείο μας;

- Πλαστικό, χαρτί, αλουμίνιο, γυαλί, μπαταρίες, λάδι κουζίνας, λάμπες, μελάνια εκτυπωτών

4. Τί κάνετε στο τμήμα σας για το περιβάλλον;

- Ανακύκλωση, απενεργοποίηση μηχανημάτων που δε χρησιμοποιούνται, όχι σπατάλη νερού και χημικών, σωστή δοσολογία χημικών – χρήση δοσομετρητών, προμήθεια μεγάλων συσκευασιών τροφίμων/ποτών που είναι και ανακυκλώσιμες, δεν εκτυπώνουμε χωρίς λόγο, εκτυπώνουμε χαρτί και από τις δύο πλευρές, επικοινωνία περισσότερο με email παρά με εκτυπωμένα memo (υποδοχή), χρήση πλαστικών πολυκαρμπονικών επαναχρησιμοποιούμενων ποτηριών στο pool bar, γυάλισμα μαχαιροπήρουνων στο μηχάνημα και όχι με χημικά, υποδοχές για κάρτες στα δωμάτια για τον έλεγχο της ενέργειας, ενημέρωση πελατών να κλείνουν καλά την πόρτα του ψυγείου τους, να επαναχρησιμοποιούν τις πετσέτες τους πάνω από μια φορά, χρήση κάδων ανακύκλωσης στους κοινόχρηστους χώρους, καθαρισμός παραλίας στην αρχή της σεζόν.

5. Τί είναι τα MSDS;

- Το φύλλο δεδομένων ασφαλείας υλικού (MSDS) είναι ένα δελτίο με λεπτομερείς πληροφορίες που παρέχεται από τον κατασκευαστή ή εισαγωγέα μιας χημικής ουσίας που περιγράφει τις φυσικές και χημικές ιδιότητες, τους κινδύνους για την υγεία, τις οδούς έκθεσης, τις προφυλάξεις για ασφαλή χειρισμό και χρήση, έκτακτη ανάγκη και διαδικασίες ενίσχυσης και ελέγχου.

6. Τί γίνεται όταν χαλάσει ένα ψυγείο ή μια κατάψυξη;

- Ενημερώνουμε τον προϊστάμενο συντήρησης, εξετάζονται τα προϊόντα και είτε αποσύρονται είτε μεταφέρονται άμεσα σε άλλο ψυγείο/κατάψυξη.

7. Τί ενέργειες πρέπει να ακολουθήσετε εάν υπάρξει κάποιο έκτακτο περιστατικό ή κάποια επικινδυνότητα στο χώρο εργασίας σας (πυρκαγιά/πλημμύρα/απειλή ή βόμβας/σεισμός);

- Υπάρχουν αναρτημένα στα τμήματα

8. Ποια ενημερωτικά φυλλάδια είναι αναρτημένα στο εστιατόριο προσωπικού;

- Όλες οι πολιτικές, ομάδες, πολιτική ασφάλειας και υγείας, διαχείρισης ανθρώπινου δυναμικού και δικαιωμάτων, τρόπους μείωσης περιβαλλοντικών επιπτώσεων.

9. Αναφέρετε 3 πράγματα που σχετίζονται άμεσα με την ασφαλή χρήση των χημικών.

- Να έχουμε διαβάσει τις οδηγίες χρήσεως, να υπάρχει ετικέτα σε όλες τις συσκευασίες και να γνωρίζουμε τις οδηγίες σε περίπτωση διαρροής.

10. Πολιτικές του ξενοδοχείου.

- Βρίσκονται αναρτημένες στο εστιατόριο προσωπικού και μπορούν να διαβαστούν και στο εγχειρίδιο προσωπικού.

11. Έχετε υπογράψει συμβόλαιο/συμφωνητικό πριν την έναρξη της εργασίας σας; Σας είπαν να το διαβάσετε πριν υπογράψετε;

- Ναι, μπορώ να πάρω και φωτοτυπία του όποτε θελήσω από τη διεύθυνση προσωπικού.

12. Κάνετε υπερωρίες;

- Ναι, κατόπιν συνεννόησης.

13. Γνωρίζετε ότι υπάρχει γραφείο προσωπικού και ότι δέχεται υπαλλήλους για οποιοδήποτε θέμα;

- Ναι, για έκτακτα θέματα που δεν μπορεί να λύσει ο τμηματάρχης.

14. Σας δίνετε απόδειξη πληρωμής;

- Ναι

15. Πού βρίσκεται ο χώρος ανακύκλωσης και τί ανακυκλώνουμε εκεί;

- Εξωτερικά από τη ράμπα της αποθήκης και ανακυκλώνουμε:
 - Χαρτί
 - Αλουμίνιο
 - Πλαστικό
 - Γυαλί
 - Λάδι κουζίνας

16. Πού συλλέγονται οι μπαταρίες προς ανακύκλωση;

- Στην Υποδοχή , στο δοχείο της ΑΦΗΣ

17. Πού συλλέγονται οι λάμπες προς ανακύκλωση;

- Στην Συντήρηση, σε ειδικό κουτί.

18. Τί κάνετε σε περίπτωση διαρροής σωλήνα, λάστιχου ή κάτι άλλου;

- Ενημερώνουμε το τμήμα συντήρησης ή το τμήμα των κήπων αν είναι σε λάστιχο ποτίσματος.

19. Ποια είναι η ιδανική θερμοκρασία λειτουργίας του air condition για τους ζεστούς μήνες στα δωμάτια των πελατών;

- 23 – 24°C.

20. Πώς πλένουμε τα πιάτα και τα ποτήρια στα πλυντήριά μας;

- Τα πλυντήρια πιάτων μπαίνουν σε λειτουργία μόνο όταν είναι γεμάτα

21. Πώς εξοικονομούμε νερό στην οροφοκομία;

- Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού του νιπτήρα και του μπάνιου δεν αφήνουμε το νερό να τρέχει όλη την ώρα. Βρέχουμε την περιοχή, κλείνουμε τις βρύσες, καθαρίζουμε καλά και στο τέλος ξεπλένουμε.
- Δεν αλλάζουμε το νερό για κάθε χώρο κατά τη διάρκεια του καθαρισμού δωματίων αλλά μετά από 2 δωμάτια.
- Δεν γεμίζουμε τους κουβάδες κατά τη διάρκεια του σφουγγαρίσματος
- Σφουγγαρίζουμε πρώτα το δωμάτιο, μετά το μπάνιο και στο τέλος τη βεράντα.
- Οι δημόσιοι χώροι δεν πλένονται κάθε μέρα, αλλά ξεσκονίζονται και πλένονται κάθε 3 ημέρες. Το λάστιχο νερού πρέπει να έχει υψηλή πίεση για λιγότερη κατανάλωση νερού.
- Τα παράθυρα δεν πλένονται με το λάστιχο νερού αλλά με ένα πανί και νερό σε μια λεκάνη.
- Το καζανάκι της τουαλέτας τραβιέται μόνο μετά από τον καθαρισμό του δωματίου καθώς και της λεκάνης της τουαλέτας. Όπου είναι δυνατόν, πατάμε το κουμπί 1/2.

22. Μέτρα εξοικονόμησης ηλεκτρικής ενέργειας - κουζίνα

- Μαγειρεμένα και ωμά τρόφιμα πρέπει πάντα να αποθηκεύονται σε ξεχωριστά ψυγεία. Ωστόσο, ωμά τρόφιμα διαφόρων ομάδων μπορούν να αποθηκευτούν μαζί με σωστό διαχωρισμό (διαφορετικά ράφια) όπως και μαγειρεμένα.
- Αποφεύγεται το συχνό άνοιγμα των ψυγείων
- Δεν αφήνουμε την πόρτα του ψυγείου ανοιχτή
- Όλα τα ψυγεία/καταψύξεις συντηρούνται ετησίως τουλάχιστον.
- Οι κουρτίνες στην είσοδο του ψυκτικού θαλάμου είναι πάντα στη θέση τους.
- Οι φούρνοι είναι γεμάτοι πριν τεθούν σε λειτουργία
- Οι φούρνοι καθαρίζονται τακτικά από τα λίπη

23. Μέτρα εξοικονόμησης ηλεκτρικής ενέργειας – εστιατόριο/buffet

- Οι κεραμικές εστίες δεν δουλεύουν πάνω από το 2 (1-5).
- Οι κεραμικές εστίες δεν μένουν ανοιχτές μεταξύ των γευμάτων
- Τα μοτέρ των απαγωγών αέρα δεν λειτουργούν χωρίς να δουλεύουν οι εστίες
- Όταν δεν εργάζεται το προσωπικό, τα A/C στους χώρους προετοιμασίας παραμένουν κλειστά.
- Ενεργοποιούμε τις λάμπες θερμότητας στο μπουφέ λίγο πριν ανοίξει (15 λεπτά).
- Ενεργοποιούμε καφετιέρες, φρυγανιέρες, τοστιέρες λίγο πριν ανοίξει ο μπουφές.

24. Μέτρα εξοικονόμησης ενέργειας - bar

- Τα πλυντήρια ποτηριών να είναι γεμάτα πριν τεθούν σε λειτουργία
- Σβήσιμο φωτών στους χώρους αποθήκευσης