

TRAVELIFE

MGA TANONG- MGA KASAGUTAN

1. Ano ang Travelife at ano ang kinakatawan nito?

- Ito ay isang internasyonal na sistema ng pagpapanatili (sustainability system) para sa mga hotel at mga tagapagbigay ng akomodasyon. Tinutulungan nito na mapabuti ang paraan ng kanilang pamamahala sa mga epekto sa kapaligiran at lipunan, tulad ng pagbabawas ng paggamit ng kuryente at tubig, at pagtiyak na sinusuportahan nila ang lokal na populasyon, mga lokal na negosyo, at kultura.

2. Saan ang mga assembly point kung sakaling magkaroon ng sunog?

- Sa parking lot ng mga customer at sa may fountain.

3. Anong mga bagay ang nire-recycle o muling ginagamit ng ating hotel?

- Plastik, papel, aluminyo, salamin, baterya, mantika sa pagluluto, bombilya, at mga ink cartridge ng printer.

4. Ano ang ginagawa ng inyong departamento para sa kapaligiran?

- Pagre-recycle, pagpatay ng mga makinang hindi ginagamit, hindi pag-aaksaya ng tubig at kemikal, tamang pag-dosis ng kemikal gamit ang dosing devices, pagbili ng malalaking lalagyan ng pagkain/inumin na recyclable din, hindi pagpi-print kung hindi kailangan, pagpi-print sa magkabilang panig ng papel, paggamit ng email sa halip na printed memo (sa reception), paggamit ng reusable polycarbonate plastic cups sa pool bar, pag-polish ng mga kubyertos gamit ang makina imbes na kemikal, paggamit ng card slots sa mga kuwarto para sa energy control, pagpapaalala sa mga customer na isara nang maayos ang kanilang refrigerator, paggamit muli ng mga tuwalya, paggamit ng mga basurahang pang-recycle sa mga pampublikong lugar, at paglilinis ng dalampasigan sa simula ng season.

5. Ano ang MSDS?

- Ang **Material Safety Data Sheet (MSDS)** ay isang dokumentong naglalaman ng detalyadong impormasyon mula sa gumawa o nag-angkat ng isang kemikal. Inilalarawan nito ang pisikal at kemikal na katangian, mga panganib sa kalusugan, mga paraan ng pagkalantad, mga pag-iingat sa ligtas na paggamit, at mga pamamaraan sa emerhensiya at pagkontrol.

6. Ano ang ginagawa kapag nasira ang refrigerator o freezer?

- Ipinapaalam ito sa maintenance supervisor, sinusuri ang mga produkto at inaalis o agad na inililipat sa ibang refrigerator/freezer.

7. Anong mga hakbang ang dapat gawin kung may emerhensiya o panganib sa lugar ng trabaho (sunog/baha/banta ng bomba/lindol)?

- May mga poster na nakapaskil sa bawat departamento.

8. Anong mga impormasyon o leaflet ang nakapaskil sa staff restaurant?

- Lahat ng mga patakaran (policies), mga team, patakaran sa kalusugan at kaligtasan, pamamahala ng human resources at karapatang pantao, at mga paraan upang mabawasan ang epekto sa kapaligiran.

9. Magbanggit ng 3 bagay na direktang may kinalaman sa ligtas na paggamit ng mga kemikal.

- Basahin ang mga tagubilin sa paggamit, tiyaking may label ang lahat ng lalagyan, at alamin ang mga tagubilin kung sakaling magkaroon ng tagas o tapon.

10. Mga patakaran ng hotel.

- Nakapaskil sa staff restaurant at mababasa rin sa staff handbook.

11. Nakapirma ka ba ng kontrata o kasunduan bago magsimula sa trabaho? Sinabihan ka bang basahin ito bago pumirma?

- Oo, at maaari akong kumuha ng kopya nito anumang oras mula sa personnel department.

12. Nag-o-overtime ka ba sa trabaho?

- Oo, kapag may kasunduan.

13. Alam mo ba na may personnel office kung saan maaaring lumapit ang mga empleyado sa anumang isyu?

- Oo, para sa mga agarang bagay na hindi kayang ayusin ng head ng departamento.

14. Nakakatanggap ka ba ng payslip?

- Oo.

15. Saan matatagpuan ang recycling area at ano ang mga nire-recycle doon?

- Sa labas ng bodega (warehouse ramp), kung saan nire-recycle ang:
 - Papel
 - Aluminyo
 - Plastik
 - Salamin
 - Mantika sa pagluluto

16. Saan kinokolekta ang mga baterya para sa recycling?

- Sa Reception, sa lalagyan ng AFIS.

17. Saan kinokolekta ang mga bombilya para sa recycling?

- Sa Maintenance, sa isang espesyal na kahon para sa mga bombilya.

18. Ano ang ginagawa kung may tagas sa tubo, hose, o iba pa?

- Ipinapaalam ito sa maintenance department, o sa gardening department kung ito ay hose ng pandilig.

19. Ano ang ideal na temperatura ng air conditioning sa mga kuwarto ng bisita tuwing mainit na buwan?

- 23–24°C.

20. Paano natin hinuhugasan ang mga plato at baso sa dishwasher?

- Pinapagana lamang ang dishwasher kapag ito ay puno na ng hugasin.

21. Paano tayo nakakatipid ng tubig sa housekeeping?

- Kapag nililinis ang lababo at banyo, hindi pinababayaan na umaagos ang tubig. Binabasa muna ang lugar, pinapatay ang gripo, nililinis, at saka banlawan.
- Hindi pinapalitan ang tubig sa bawat kuwarto; ginagawa ito matapos makalinis ng dalawang kuwarto.
- Hindi pinupuno nang buo ang timba sa pag-mop.
- Una munang pinupunasan ang kuwarto, saka ang banyo, at huli ang biranda.
- Ang mga pampublikong lugar ay hindi hinuhugasan araw-araw; tinatangalan muna ng alikabok at hinuhugasan tuwing ikatlong araw. Ang hose ay dapat nakatakda sa high pressure upang makatipid ng tubig.
- Hindi hinuhugasan ang mga bintana gamit ang hose, kundi gamit ang basahan at tubig sa palanggana.
- Pipindutin lamang ang flush ng toilet matapos linisin ang buong kuwarto at bowl. Kung maaari, pindutin lamang ang ½ button.

22. Mga paraan ng pagtitipid sa kuryente – kusina

- Ang mga luto at hilaw na pagkain ay dapat itago sa magkahiwalay na refrigerator. Gayunman, maaaring magkasama ang mga hilaw na pagkain mula sa iba't ibang grupo kung may tamang paghihiwalay (magkakaibang istante), gayundin ang mga lutong pagkain.
- Iwasang madalas buksan ang refrigerator.
- Huwag iwanang nakabukas ang pinto ng refrigerator.
- Ang lahat ng refrigerator/freezer ay nasusuri nang hindi bababa sa isang beses bawat taon.
- Laging nakalagay ang mga kurtina sa pasukan ng cold room.
- Pinupuno ang mga oven bago ito i-operate.
- Regular na nililinis ang mga oven upang alisin ang grasa.

23. Mga paraan ng pagtitipid ng enerhiya – restaurant/buffet

- Ang ceramic hobs ay hindi dapat gamitin sa antas na higit sa 2 (mula 1–5).
- Hindi iniwang nakabukas ang ceramic hobs sa pagitan ng pagkain.
- Hindi pinapagana ang mga motor ng extractor fan kung hindi ginagamit ang hobs.
- Kapag walang staff na nagtatrabaho, naka-off ang air conditioning sa mga preparation area.
- Binubuksan ang mga heat lamp sa buffet 15 minuto bago ito magbukas.
- Binubuksan lamang ang mga coffee maker, toaster, at sandwich maker ilang sandali bago magbukas ang buffet.

24. Mga paraan ng pagtitipid ng enerhiya – bar

- Dapat puno ang glass washer bago ito buksan.
- Patayin ang mga ilaw sa storage area kapag hindi ginagamit.