



HOTEL CLUB GRAND SIDE HYGIENE MASSNAHMEN

Bei uns im Hotel Club Grand Side ist unser Ziel, die Bedürfnisse unserer geschätzten Gäste mit zuverlässigem Service zu erfüllen, indem wir die Schritte und Maßnahmen anwenden, die im Rahmen des Covid-19-Maßnahmen für sie zu treffen sind.

Wir möchten unsere Hygiene- und Reinigungsmaßnahmen, die wir erhöht haben, um auf die COVID-19-Pandemie und andere mögliche epidemische Risiken vorbereitet zu sein und durch dieses Manifest mit ihnen teilen.

- Durch die Veröffentlichung der Weltgesundheitsorganisation (WHO) mit dem Titel "Operational Issues for Covid-19 Management",

- T.C. Erklärungen und Empfehlungen des Wissenschaftsausschusses des Gesundheitsministeriums,

Darüber hinaus wurden in unseren Hotels unter dem Vorsatz unseres General Managers Arbeitsschutzausschüsse eingerichtet, die für die Umsetzung der Aktionspläne verantwortlich sind, die durch schnelle Entscheidungen dank schneller und gesunder Kommunikation erstellt wurden. Die erforderlichen Schulungen an unsere Mitarbeiter unseres Unternehmens wurden den Richtlinien nach durchgeführt .

VORBEUGUNGS- UND HYGIENE-REGELN FÜR UNSERE MITARBEITER

Die Hygiene unserer Hotelmitarbeiter, die in direkter oder indirekter Beziehung zu unseren geschätzten Hotelgästen stehen ist einer der wichtigsten Faktoren für eine effektive allgemeine Hygienepraxis. Unsere Vorsichtsmaßnahmen und Praktiken lauten wie folgt:

- Die Transferfahrzeuge, die unsere Mitarbeiter bei ihrer Ankunft und Abfahrt verwenden, werden vor und nach jedem Service desinfiziert. Unsere Mitarbeiter müssen während des Transfers eine Schutzmaske tragen. Da die Kapazitäten der Transferfahrzeuge nur eine 50% tige Auslastung haben dürfen, gilt eine Sicherheitsregel für einen geregelten Sicherheitsabstand.
- Unsere Mitarbeiter werden vor und nach der Arbeit einem allgemeinen Gesundheits-Screening unterzogen. Fiebermessungen werden mit digitalen kontaktlosen Thermometern durchgeführt und aufgezeichnet. Unsere Mitarbeiter mit hohem Fieber und Befunden im Zusammenhang mit der covid-19 Krankheit werden nicht eingesetzt. Unsere Mitarbeiter, die sich nicht wohl fühlen, werden angewiesen, nicht zur Arbeit zu kommen, um sich einer ärztlichen Untersuchung zu unterziehen.
- Uniformen werden häufig gewechselt und gewaschen. Unsere Mitarbeiter werden vor Arbeitsbeginn einer Desinfektion unterzogen. Unsere Mitarbeiter verwenden während der Arbeitszeit Visiere, Handschuhe, Masken und Schutzbrillen.
- In den öffentlichen Bereichen des Personals und in den Hintergrundarbeitseinheiten ist eine ausreichende Anzahl von Desinfektionseinheiten vorhanden. Jeder Mitarbeiter desinfiziert seine Hände, unabhängig davon, in welcher Abteilung er arbeitet. Er muss sich jedoch gemäß der Regel stündlich die Hände waschen.



- Unser Personal, für Bodenreinigung - Reinigungsdienste, Rezeptionsdienste, Produktionsbereiche für Lebensmittel und Getränke sowie im Hintergrund, z. B. Geschirrspüler – müssen Maske, Visier und Einweghandschuhe tragen.
- In den öffentlichen Bereichen des Personals befinden sich Hinweise und Broschüren zu Pandemie- und Hygienemaßnahmen. In diesen Bereichen wird eine Sicherheitsabstandsregel angewendet.
- Jeder unserer Mitarbeiter kennt die Sicherheitsabstandsregeln und wendet diese in Bezug auf Kontakt zu unseren Hotelgästen an. Unsere Mitarbeiter, die in direktem Kontakt zu den Gästen stehen, verwenden bei Bedarf Masken.
- Ein zertifizierter Hotelarzt steht stets bereit für unsere Mitarbeiter. Aktionspläne im Falle eines Falles liegen vor.
- Alle notwendigen Gesundheitskontrollen werden bei der Personalrekrutierung durchgeführt.
- Bei Anzeichen einer Erkrankung des Personals werden die erforderlichen Maßnahmen ergriffen. Der erkrankte wird sofort in das Krankenhaus eingeliefert, mit dem wir als Hotel vertraglich zusammenarbeiten.
- Seit Beginn des Pandemieprozesses wurden alle unsere Mitarbeiter von spezialisierten Unternehmen und Gesundheitsteams in Bezug auf Pandemie, Schutzmethoden und Kontaminationsbedingungen geschult.
- Unsere Mitarbeiter haben ein von MEB genehmigtes Hygieneausbildungszertifikat.
- Unsere Mitarbeiter haben eine Pandemie-Schulungszertifikat.
- Alle allgemeinen Schutzausrüstungen wurden für unsere Mitarbeiter bereitgestellt und die erforderlichen Informationen zur Verfügung gestellt.
- Schulungen, Aufzeichnungen zur motivierenden psychologischen Unterstützung des Personals, werden in den Personalakten niedergelegt.
- Das Tragen von Schmuck, Ehering usw. Während der Arbeitszeit ist untersagt.
- Am Personaleingang befindet sich eine Hygienematte.

UNSERE DESINFEKTIONSPROZESSE

Die Gästezimmer, Restaurants, Bars, SPA, Tagungsräume und alle anderen Gästebereiche, Küchenbereiche, Personalverwendungsbereiche, Büros und Lager werden detailliert mit Desinfektionsmittel auf Wasserstoffperoxidbasis desinfiziert, dessen Wirkungen bekannt und zugelassen sind.

ULV-Maschine wird in erforderlichen Bereichen und in regelmäßigen Abständen eingesetzt. Die von professionellen Teams durchgeführten Desinfektionsverfahren werden regelmäßig fortgesetzt. Es gibt eine Hygienematte im Personaleingang, im Hoteleingang, in der Küche und im Restaurant.

ALLGEMEINE BEREICHE : UNSERE HYGIENE- UND REINIGUNGSREGELN

Unser Hotel arbeitet mit Ecolab zusammen, das international für chemische Reinigungsprodukte bekannt ist.

Reinigungsprozesse werden mit geeigneten Reinigungsmaterialien und unterschiedlichen Geräten für jeden Bereich bereitgestellt.



- In allen allgemeinen Bereichen und WC's wird wie immer besonders auf die Reinigung der Oberflächen, Türgriffe, Handläufe, Aufzüge, Aufzugsknöpfe, Waschbecken, Wasserhähne, Urinale und Toiletten sowie auf verdünnte Bleich- und Chlortabletten nach der Reinigung mit Wasser und Reinigungsmittel geachtet. Es ist benützt. Eines der beiden Urinale ist ausgeschlossen. Unser Personal, welche in all diesen Bereichen arbeiten, führt diese Tätigkeiten mit Masken und Einweghandschuhen durch.
- In all Allgemeinbereichen wie Veranstaltung, WCs befinden sich Handdesinfektionsgeraete deren Kontrolle auf Funktion und Füllung sorgfaelltig durchgeführt werden.
- Reinigungs- und Desinfektionsintervalle werden durch detaillierte Checklisten verschärft kontrolliert.
- Die Reinigung aller Bereiche wird gemäß den Normen entsprechend der Beschaffenheit der Oberfläche desinfiziert und aufgezeichnet.
- Die Kapazitätsauslastung unserer Aufzüge ist gleichzeitig begrenzt, so dass nur Mitglieder einer Familie, 4 Personen aus derselben Gruppe oder 2 Personen, die sich nicht kennen, fahren können. Anweisungen zur Verwendung des Aufzugs befinden sich an sichtbaren Stellen.
- Sitzgruppen in de öffentlichen Bereichen wurden unter Berücksichtigung des Sicherheitsabstandes angeordnet.
- Anweisungen zur Poolnutzung sowie zur Reinigung und Hygiene des Pools werden befolgt und aufgezeichnet. Der Chlorgehalt im Poolwasser ist auf 1-3 ppm eingestellt. Es wird täglich gerpüft und der Zeitplan wird eingehalten.
- Sonnenliegen werden gemäß der sozialen Distanzregel aufgestellt.
- Sonnenliegen werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.
- Sonnenliegen werden auf Wunsch des Gastes mit einem Einweg-Tuch desinfiziert.

UNSERE CHECK-IN- UND CHECK-OUT-VERFAHREN

Zu ihrer An oder Abreise im / vom Hotel wurde eine Reihe von zusaetzlichen Hygienemassnahmen getroffen.

- Ein Verpflichtungserklaerung wird seiten unsere Gaeste unterzeichnet, um sicher zu stellen, ob unsere Gaeste in den letzten 14 Tagen chronische Covid-19 Symtome aufgewiesen haben oder nicht.
- Bei der Ankunft werden die Koffer nach dem desinfizieren durch unser geschultem Personal in die Lobby gebracht.
- Unsere Gäste werden durch die Thermalkameras an unseren Eingangstüren einer Fiebertmessung unterzogen. Im Falle einer positiven Situation wird diese Situation nur gemäß den KVKK-Gesetzen mit ihnen geteilt, und die erforderlichen Maßnahmen werden durchgeführt. Im Fall eines positiven Covid-19- getestem Ergebnis werden die Prozeduren durchgeführt welche vom Türkischen Gesundheitsministerim vorgeschrieben sind. Auf Grund dessen befindet sich auch eine Quaranteneabteilung im Hotel.
- Unsere Mitarbeiter informieren unsere Gäste über die von uns umgesetzten Maßnahmen und die von uns ergriffenen Maßnahmen.



- Es wurden alle Vorkehrungen getroffen, um sicherzustellen, dass sich am Ein- und Ausgang unserer Hotels keine Ansammlungen ansammeln, wo Sicherheitsabstände angezeigt werden und sichere Ruhebereiche geschaffen sind, wenn gewartet werden muss.
- Empfangsplexi sind mit Teilungs- und sozialer Distanzregel gekennzeichnet.
- Auf Anfrage erhalten die Gäste Masken, Handschuhe und Desinfektionstücher.
- Türkarten werden unseren Gästen im Vorfeld desinfiziert, geschützt und sicher ausgehändigt, bevor unsere Gäste das Hotel betreten. Die Gegenstände, die Sie zum Ausfüllen der erforderlichen Dokumente erhalten, werden speziell desinfiziert. Alle Anmeldeverfahren werden unter Berücksichtigung der sicheren Desinfektion durchgeführt.
- Zahlungen werden kontaktlos per Kreditkarte oder EC Karte durchgeführt für ein kontaktloses Zahlungsmittel über ein Teleesch-Gerät.
- Alle Transaktionen, bei denen während des Ein- und Auscheckens Kontakt erforderlich sein kann, werden gemäß der Sicherheitsregel durch einen sicheren Sicherheitsabstand ordnungsgemäß durchgeführt.

UNSERE GÄSTEZIMMER

- Unser Ziel in allen unseren Gästezimmern ist es, Ihnen die Umgebung zu bieten, in der Sie sich an einem hygienischen und sauberen Ort aufhalten.
- Reinigungspersonal und Manager, die in der Zimmerreinigung arbeiten, arbeiten mit Masken und Einweghandschuhen. Bevor unser Personal anfaengt ein neues Zimmer zu reinigen, werden die Hände gewaschen, neue Masken, Handschuhe und Reinigungstücher gewechselt.
- Bei der Zimmerreinigung werden wirksame Desinfektionsmittel und Bleichmittel verwendet. Die Oberflächen, die ständig von Händen, Türgriffen, Batterien, Telefonhörer, Fernsehsteuerung, Klimaanlagesteuerung, Lichtschaltern, Wasserkocher und Minibars berührt werden, werden ebenfalls desinfiziert nach dem Säubern.
- Leinen- und Handtuchmaterialien werden täglich gewechselt, und während des Sammelns oder Ausbreitens werden keine Schläge und Schütteln durchgeführt, sodass sich kein Staub und keine Partikel bilden können. Der Schmutz wird in separaten Beuteln gesammelt.
- Alle verwendeten Bettwäsche und Handtücher werden bei 90 Grad und in ausreichender Zeit gewaschen.
- Zur Hygiene unserer Gäste, wurden alle Papiermaterialien im Zimmer entfernt.
- Unsere Räume werden nach Abschluss des Reinigungsvorgangs mindestens 1 Stunde lang belüftet und desinfiziert.
- Die Auslastung der Raumkapazität wird sorgfältig überwacht, um sicherzustellen, dass die Räume in Abständen so oft wie möglich platziert werden und nach allen Reinigungs- und Desinfektionsvorgängen für einen bestimmten Zeitraum keine neuen Gäste empfangen werden.
- Die Reinigung des Gästezimmers erfolgt durch Personal, welches Masken trägt und für jedes Gästezimmer werden Einweghandschuhe verwendet. Im Falle einer Covid-19-Diagnose werden Handtücher, Bettwäsche



und Kissen des Gästezimmers separat gesammelt und die erforderlichen Maßnahmen getroffen, um sicherzustellen, dass sie separat gewaschen werden.

UNSERE LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKEEINHEITEN

- Unsere Zimmerkapazitäten werden in unserem Hotel für einen bestimmten Zeitraum nicht genutzt. Daher ist der in unseren Lebensmittel- und Getränkeeinheiten erforderliche Sicherheitsabstand 1,5 Meter und mindestens 60 cm zwischen den Stühlen nebeneinander angeordnet.
- Unser Hotel bietet AL/IN (ALL INCLUSIVE) Service. Der Bedarf an Speisen und Getränken wird von unseren Mitarbeitern am offenen Buffet entsprechend den Anforderungen unserer Gäste gedeckt. Notwendige Maßnahmen an den Bars und im Restaurant werden durch Sicherheitsabstand und Plexiglasschutz ergriffen.
- An den Eingängen aller unserer Food & Beverage-Einheiten befinden sich Händedesinfektionsgeräte, und unsere Mitarbeiter, die die erforderlichen Anweisungen zur Begrüßung und Kapazitätsauslastung an den Eingängen geben.
- In allen Food & Beverage-Einheiten sind Tische, Stühle, Hocker und Sitzungsintervalle gemäß den empfohlenen Sicherheitsabständen angeordnet. Restaurant, Bar und allgemeine Raumgrößen und Kapazitäten aller unserer Hotels sind äußerst geräumig und ausreichend.
- Tischdecken und Stoffservietten werden an unseren Tischen nicht verwendet daher werden nur einwegservietten verwendet.
- Tee- und Kaffeemaschinen, die in unseren Restaurants für einen bestimmten Zeitraum als Selbstbedienung verwendet werden, können von unseren Gästen nicht benutzt werden.
- Geschirr in unseren Food & Beverage-Einheiten wird nicht von Hand, sondern in der Spülmaschine gewaschen. Je nach Umgebung können Präsentationen mit Einwegmaterialien durchgeführt werden.
- Die allgemeine Reinigung von Lebensmitteln und Getränken sowie Tischstühlen, Bänken, Bars und allen anderen Materialien wird zu Beginn und am Ende des Service ordnungsgemäß gereinigt und die Desinfektion durchgeführt.

KÜCHE

- Das vom Management erstellte Reinigungsprotokoll wurde erstellt und die tägliche Verfolgung wird vom zugewiesenen Personal durchgeführt.
- Bei der Zubereitung, Verarbeitung und dem Servieren von Lebensmitteln werden Verfahren zur Lebensmittelsicherheit angewendet.
- Lebensmittel in der Küche werden unter sauberen und lebensmittelfreundlichen Bedingungen aufbewahrt.
- Temperatur- und Feuchtigkeitsmessungen werden in der Küche und in den verfügbaren Lagerbereichen durchgeführt und aufgezeichnet.
- In der Küche befinden sich keine Gegenstände mit unsicheren Risiken.
- Das Küchenpersonal trägt während der Arbeit Arbeitskleidung und persönliche Schutzausrüstung.



- Das Küchenpersonal muss die Regeln und Hygieneschulungen strikt befolgen.
- Zeugenproben werden täglich in der Küche entnommen und aufgezeichnet.
- Mülleimer werden in geschlossenen Räumen aufbewahrt.
- In der Küche befindet sich ein Stauraum gegen zerbrechliche Materialien.
- Niemand anderes als das autorisierte Küchenpersonal hat Zutritt in die Küche.
- Das in der Küche und in der Lebensmittelherstellung verwendete Wasser erfüllt die in der Verordnung festgelegten Bedingungen. Aufzeichnungen sind verfügbar.

SPA-FITNESS

- In den türkischen Bädern, in der Sauna, in den Massagebereichen und in den Pflegediensten werden hochhygienische Bedingungen geschaffen und ihre Dienstleistungen werden vorab mit bereitgestellten Einweg Materialien erbracht.
- Am Eingang befinden sich Handdesinfektionsmittel. Es wird sichergestellt, dass die Materialien (Beutel, Seife, Duschgel, Shampoo usw.) in den entsprechenden Bereichen entsorgt werden.
- Die entsprechenden Luftfeuchtigkeit im SPA wird nach der erforderlichen gebung gehalten und ständig kontrolliert.
- Alle unsere Mitarbeiter, die die Anwendungen durchführen, müssen die Regeln befolgen, die wir festgelegt haben, um sich vor und nach jeder Anwendung selbst zu desinfizieren. Sie arbeiten an trockenen Orten mit Masken.
- Die Nutzungskapazitäten in unserer Sauna und in den türkischen Baedern sind je nach Hygienebedingungen begrenzt.
- Bereiche wie Sauna, Türkisches Bad und Dampfbad sind vom Gast auf 30 Minuten begrenzt. Der Service wird nach vorheriger Reservierung erbracht und aufgezeichnet. Nach jedem Gebrauch werden 15 Minuten lang bearbeitet und gereinigt.
- Unser Fitnesscenter arbeitet nach dem Reservierungssystem. Es ist notwendig, die Rezeption zu erreichen, um eine Reservierung vorzunehmen.
- Desinfektionsverfahren werden nach dem Fitnesstrainings durchgeführt.
- Allgemeine Bereiche wie Umkleidekabinen, Duschen, Toilettenartikel und alle Materialien wie Handtücher, Bademäntel, Lendenschurz, die mit Kleiderschränken und Schlüsseln verwendet werden, werden sicher gereinigt und desinfiziert.

KINDERCLUB UND KINDERSPIELPLATZ

Aufgrund der Covid 19-Pandemie dient es im Rahmen der folgenden Anwendungen:

- Die Kapazität unseres gesamten Spielplatzes, unserer Spieltische und Stühle richtet sich nach den Regeln für soziale Distanz.



- Wie immer wird bei der Reinigung von Oberflächen, Türgriffen, Handläufen, Waschbecken, Wasserhähnen und Toiletten auf unserem Spielplatz große Aufmerksamkeit geschenkt. Nach der Reinigung mit Wasser und Reinigungsmittel wird Desinfektionsmittel verwendet.

Unsere Reinigungskräfte arbeiten mit Einweghandschuhen und Masken.

- Es werden bei Ein und Austritt vom Mini Club kontaktlose Fiebermessungen durch eine Thermalkamera durchgeführt und aufgezeichnet. Die Familien der Kinder mit irgendwelchen Symptomen werden kontaktiert und an die Gesundheitseinrichtung weitergeleitet.
- Am Ein- und Ausgang des Mini Clubs befinden sich Desinfektionseinheiten. Unter Aufsicht unseres Personals werden die Hände der Kinder desinfiziert.
- Die Aktivitäten finden meist auf freiem Feld und in Übereinstimmung mit den Regeln für soziale Distanz statt.
- Alle im Mini Club verwendeten Materialien werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.

EINKAUF - ANNAHME UND LAGERUNG VON WAREN

- Jeder der in die Warenannahme kommt bekommt eine Fiebermessung durch eine Thermalkamera und die Ergebnisse werden stets aufgezeichnet.
- Das Lieferpersonal und der Fahrer werden vom Diensthabenden Personal mit neuen Masken, Handschuhen und Hauben ausgestattet.
- Alle Transaktionen in den Bereichen Einkauf, Warenannahme und Lagerung werden erfasst.
- Das Personal für Einkauf und Warenannahme verwendet persönliche Schutzausrüstung.
- Das Personal für Einkauf und Warenannahme befolgt die soziale Distanzregel mit seinen Lieferanten und Fahrern.
- In der Einkaufs- und Warenannahmeeinheit befindet sich eine Händedesinfektions- und Hygienematte.
- Die gelieferten Waren und Produkte werden überprüft und die erforderlichen Feuchtigkeits-, Temperatur- und Kältebedingungen werden überprüft.
- Kühlräume und andere Lebensmittelräume werden unter geeigneten Bedingungen (Feuchtigkeit, Kälte, Hitze) aufbewahrt und aufgezeichnet.
- Die erforderlichen Produkte werden von lizenzierten Unternehmen (TSE, ISO, Hygienezertifikate) und in Übereinstimmung mit den Standards gekauft.

SICHERHEIT

Die Sicherheitsabteilung agiert in Abstimmung mit allen Abteilungen im jeweiligen Prozess.

- Notfall - und Risikomanagement wird durchgeführt und bei der Sicherheitsabteilung registriert.
- Es wird bereitgestellt, um die Suche des Gastes mit Ausnahme des Röntgengeräts manuell zu minimieren.



- Wenn wir Gäste haben, die die soziale Distanz dauerhaft verletzen, werden die erforderlichen Massnahmen durchgeführt.

HOTELFAHRZEUGE

- Alle Insassen verwenden Masken im Fahrzeug.
- Vor jedem Service werden die häufig kontaktierten Oberflächen wie Sitz, Türgriff und Handgriff gereinigt und desinfiziert.

ABFALLMANAGEMENT

- Abfallboxen mit grauen Abdeckungen wurden in den Personal- und allgemeinen Nutzungsbereichen der Gäste platziert.

Diese Boxen werden nur für Materialien wie Masken und Handschuhe verwendet und separat aufbewahrt.

- Die notwendige Reinigung und Hygiene erfolgt nach der Abfallentsorgung in den Bereichen, wo Müll zur Entsorgung gelagert wird.
- Die Abfallentsorgung wird vom Personal gemäß dem vom Hotelmanagement erstellten Protokoll durchgeführt und aufgezeichnet.
- Wir arbeiten mit einem Umweltingenieur und einem zertifizierten Unternehmen zusammen.
- Die Abfälle werden gemäß der Methode getrennt und gesammelt.
- Das verantwortliche Personal trägt während der Arbeit Handschuhe und Masken.

PLAN ZUR BEKÄMPFUNG VON SCHÄDLINGEN

- Die Schädlingsbekämpfung wird regelmäßig von autorisierten Unternehmen und kompetentem Personal durchgeführt und aufgezeichnet.
- Während der Anwendung wird persönliche Schutzausrüstung verwendet. (Visier, Chirurgenmaske, Handschuhe, Stiefel....)

NOT- UND ISOLIERUNGSPROTOKOLL

- In Notfällen und potenziell vermuteten Fällen wurde ein Aktionsplan entwickelt.
- Personen und Institutionen, die im Notfall erreichbar sind, werden im Voraus festgelegt.
- Autorisiertes Personal erhielt die erforderlichen Schulungen und Informationen.
- Die Isolationsbereiche werden im Hotel festgelegt und alle Hygiene- und Reinigungsgeräte werden von anderen Geräten getrennt gehalten.

ALLGEMEINE INFORMATION

- Der Ort, an dem sich unser Hotel befindet, ist das Stadtzentrum und es ist sehr einfach, die vollwertigen Gesundheitseinrichtungen zu erreichen.



- Wir haben einen Aerteservice in unserem Hotel und unsere Aktionspläne sind für mögliche Fälle bereit. Alle Transaktionen und Anträge werden detailliert erfasst.
- Im Notfall werden (Tel : 184) Gesundheitseinrichtungen informiert.
- Alle Materialien und Produkte, die wir unseren geschätzten Gästen anbieten oder produzieren, werden von sicheren Lieferanten gekauft und nach allen erforderlichen Kontroll- und Desinfektionsprozessen in unseren Einrichtungen akzeptiert. Lagerung und Lagerbedingungen sowie Produktionsmethoden werden in unseren Einrichtungen in hochhygienischen Umgebungen durchgeführt.
- All dies zusätzlich zu der Entscheidung, die von der Republik Türkei und der zuständigen Behörde unter bestimmten Kriterien getroffen werden soll, wird eine Weltneuheit und Tourismus sein. Unser Unterstützungsgeschäft für das Zertifizierungsprogramm Hygiene im Zusammenhang mit der Epidemie wird vom Unternehmen getroffen international anerkannte Leistungen.