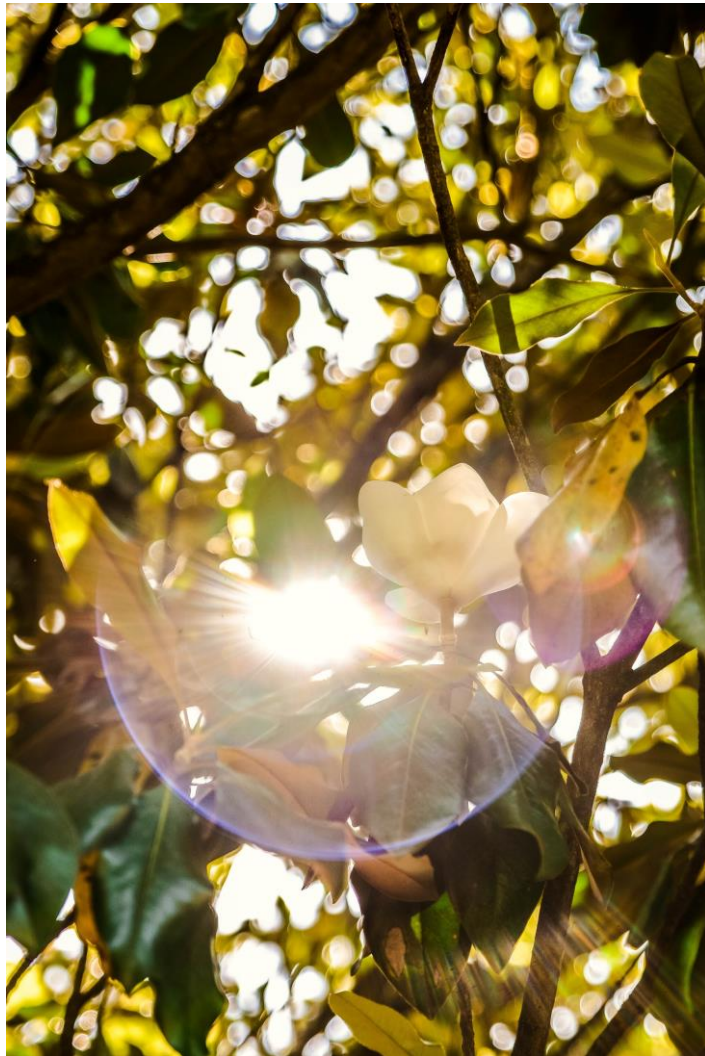


# Professional Hygiene | Hospitality Re-Opening

Δημιουργούμε **MAZI** ένα υγιεινό και φιλόξενο περιβάλλον για τους ανθρώπους και τους επισκέπτες σας



**Σμαρώ Μπαμπάνη**  
**Director of Sales & Marketing**



# Ο κόσμος μας εξελίσσεται...

Η επόμενη μέρα με την (επανα)λειτουργία των επιχειρήσεων φιλοξενίας -και όχι μόνο- δε θα είναι ποτέ η ίδια.

Η εκπόνηση ολοκληρωμένου σχεδίου με **συγκεκριμένο πλάνο υγιεινής**, δεν είναι πλέον nice to have αλλά **must have** για κάθε επιχείρηση.

Η υγιεινή αποτελεί τη βάση σε κάθε επόμενο βήμα για τις επιχειρήσεις του κλάδου φιλοξενίας.

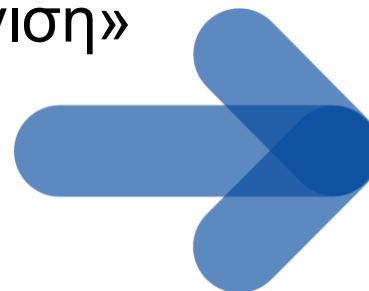


# Μετασχηματισμός στην έννοια του καθαρισμού

**η φιλοσοφία πριν**  
«Καθαρισμός για την εμφάνιση»



**ο κύριος στόχος πριν**  
«να αφαιρέσουμε τη σκόνη και τους ρύπους από τους χώρους»



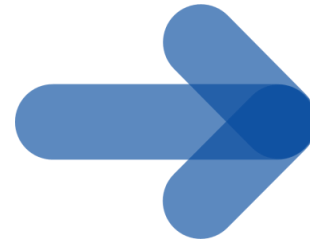
**η φιλοσοφία τώρα**  
«Καθαρισμός για την υγεία»

**ο κύριος στόχος τώρα**  
«να διασφαλίσουμε την υγεία των ανθρώπων μας και των επισκεπτών μας»

# Μετασχηματισμός στην έννοια του καθαρισμού



**η φιλοσοφία πριν**  
«το προσωπικό &  
τα εργαλεία  
καθαρισμού να  
είναι αόρατα»



**η φιλοσοφία τώρα**  
«το προσωπικό & τα  
εργαλεία καθαρισμού να  
είναι παρόντα & να  
ενισχύουν την αίσθηση της  
ασφάλειας»

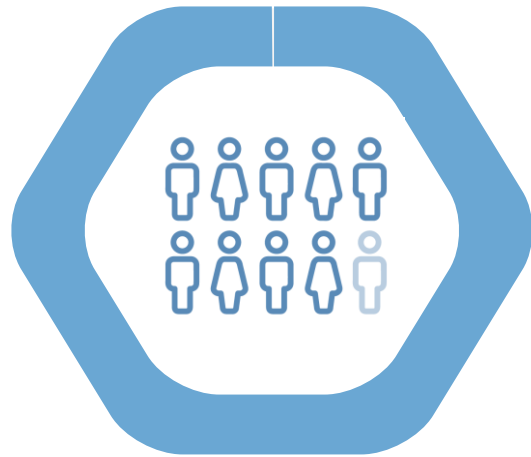


**Ο καθαρισμός πλέον είναι πολλά περισσότερα από το να κάνεις το δάπεδο να λάμπει**

**Ο καθαρισμός είναι η νέα «πρώτη γραμμή άμυνας» στον έλεγχο της διασποράς μολυσματικών ασθενειών**

# Hygiene facts & trends

Οι πελάτες θα είναι πιο δεκτικοί από ποτέ στην υιοθέτηση βέλτιστων πρακτικών & λύσεων υγιεινής, ενώ πιθανά θα επιλέγουν περιοχή και κατάλυμα με βάση την ασφάλεια που θα τους προσφέρει σε θέματα υγιεινής.



14

άτομα στη σειρά μπορούν να μολυνθούν από πόμολο πόρτας που φέρει μικρόβια



2 στους 10

δεν πλένουν τα χέρια τους μετά την επίσκεψή τους στην τουαλέτα\*



5 στους 10

δεν πλένουν τα χέρια τους αφού φτερνιστούν, βήξουν ή φουσήξουν τη μύτη τους\*

# Τα 5 βασικά βήματα για την επόμενη μέρα

Δημιουργούμε ΜΑΖΙ ένα υγιεινό και φιλόξενο περιβάλλον για τους ανθρώπους και τους επισκέπτες σας.

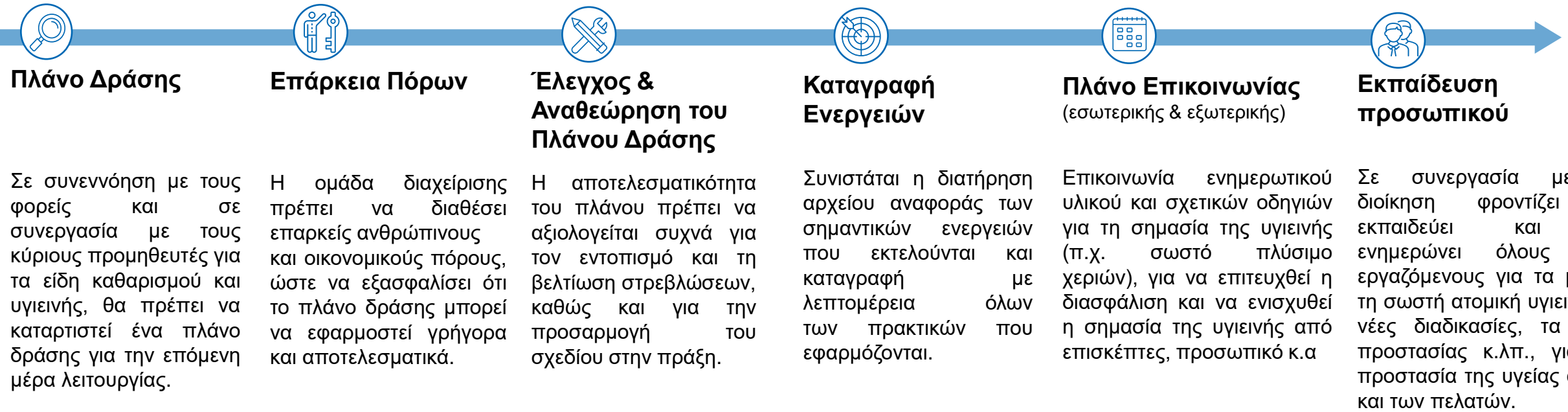
1. Συγκρότηση Ομάδας Διαχείρισης
2. Εντοπισμός Κρίσιμων Σημείων & Διαδικασιών
3. Πλάνο Δράσεων
4. Πρόγραμμα Εκπαίδευσης
5. Πλάνο επικοινωνίας



# Βήμα 1 | Συγκρότηση Ομάδας Διαχείρισης

Ενδεικτικά Μέλη Ομάδας:

- Hotel Manager
- Health | Safety | Quality
- HR Manager
- Housekeeper
- Chef
- F&B Manager
- Εξωτερικός Σύμβουλος
- Κύριοι Προμηθευτές





## Βήμα 2 | Εντοπισμός κρίσιμων σημείων και διαδικασιών

Με το "Hotels Re-Opening Evaluation Tool" της VARIO, εστιάζουμε MAZI σε 4 βασικούς άξονες:

- Την υγιεινή του χώρου
- Την ατομική υγιεινή
- Την υγιεινή και ασφάλεια του φαγητού
- Τα κατάλληλα μέσα προστασίας έναντι των λοιμώξεων

ώστε να διασφαλίσουμε την απρόσκοπτη λειτουργία της επιχείρησής σας μέσω:

- εντοπισμού των κρίσιμων διαδικασιών που σχετίζονται άμεσα και έμμεσα με θέματα υγιεινής
- καταγραφής των πιο ευάλωτων σημείων ανά χώρο και λειτουργία.
- ιεράρχησης των κινδύνων.



## Βήμα 2 | Εντοπισμός κρίσιμων σημείων και διαδικασιών

Η δημιουργία ή η υιοθέτηση ενός **εξειδικευμένου ερωτηματολογίου** καταγραφής συμβάλλει στο να δημιουργηθεί ένα ουσιαστικό πλάνο δράσης, **βασισμένο στις μοναδικές ανάγκες της επιχείρησής σας.**

Το εν λόγω εργαλείο περιλαμβάνει την από κοινού ανοικτή επικοινωνία και συνεργασία για τον εντοπισμό των κρίσιμων σημείων και την καταγραφή ενεργειών που πρέπει να υλοποιηθούν.

Έτσι, έχουμε ένα **ολιστικό, εύχρηστο και απλό** αρχείο που θα μας βοηθήσει να αξιολογήσουμε και να προετοιμάσουμε συγκεκριμένο **tailor-made πλάνο διαδικασιών** που θα ακολουθήσουμε για τη διατήρηση **υψηλών επιπέδων υγιεινής.**

**VARI O | Your Business Supply Partner**  
**Professional Hygiene | Hospitality Re-Opening**  
ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

1   Κοιτόκοιτα Μπάνια Πελατών ή/και Προσσωπικού			
	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
Οι συσκευές για το χαρτί υγείας, τα σαπούνια και τις χειροπετσέτες προστατεύουν τα αναλώσιμα, ώστε να μειώσουν τον κίνδυνο επιμόλυνσης;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Υπάρχει ο κατάλληλος αριθμός συσκευών για χειροπετσέτες, σαπούνια και χαρτί υγείας σε όλους τους κοιτόκοιτους χώρους πελατών και προσωπικού;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Υπάρχουν (και) στεγνωτήρες; (εάν ναι τι τύπου, Jet Air ή στεγνωτήρες θερμού αέρα);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Υπάρχουν αισθητήματα για τον καθαρισμό της λεκάνης εσωτερικά κι εξωτερικά;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Υπάρχει συσκευή απολυμαντικού χεριών, εντός ή εκτός του μπάνιου;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Υπάρχουν κλειστά κάδοι στον προθάλαμο και στις τουαλέτες;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Υπάρχει ενημερωτικό υλικό (αυτοκόλλητα, poster) που να παρατρύνει τους πελάτες και το προσωπικό για το πλύσιμο των χεριών τους μετά τη χρήση της τουαλέτας;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Υπάρχει ενημερωτικό υλικό (αυτοκόλλητα, poster) με οδηγίες για τις διαδικασίες πλύσης ματιών και υγιεινής των χεριών;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Υπάρχει σε εμφανές σημείο έντυπο καταγραφής της συχνότητας καθαρισμού και απολύμανσης;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

... - Concierge - Elevators)

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

... | Bars

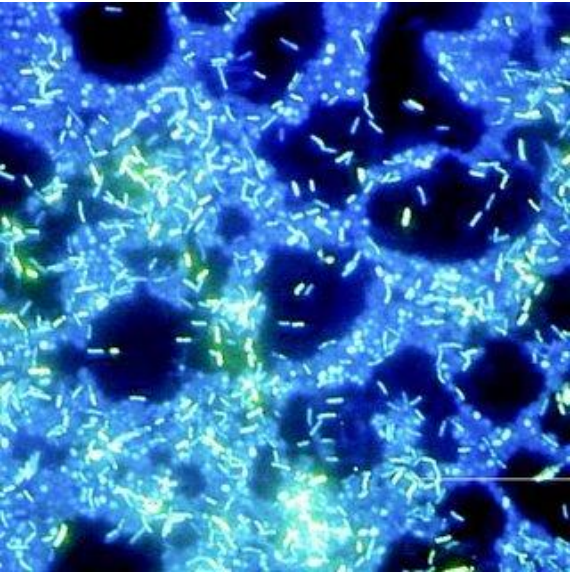
ΟΧΙ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	

... χρησιμοποιήστε σκεύη μιας χρήσης για τη μεριδοποίηση του φαγητού και θα σερβιρέτε γεύματα σε κλειστά σκεύη μιας χρήσης ή σκεύη με προστατευτικό film;

Στις self service μηχανές θα χρησιμοποιήστε έξτρα υλικό υγιεινής π.χ. χαρτομάντιλο, γάντια ή απολύμανση

ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Βήμα 2 | Εντοπισμός κρίσιμων σημείων και διαδικασιών



- Τα μικρόβια μεταφέρονται από τις επιφάνειες στα χέρια μας και από εκεί στις πύλες εισόδου
- Επιφάνειες που αγγίζονται συχνά με τα χέρια (π.χ. πληκτρολόγια, πόμολα, διακόπτες, φωτιστικά, τηλεκοντρόλ κ.λπ.) σχετίζονται με μικροβιακή μεταφορά...

**Αγγίζουμε το πρόσωπό μας, τουλάχιστον  
20 φορές την ώρα!**

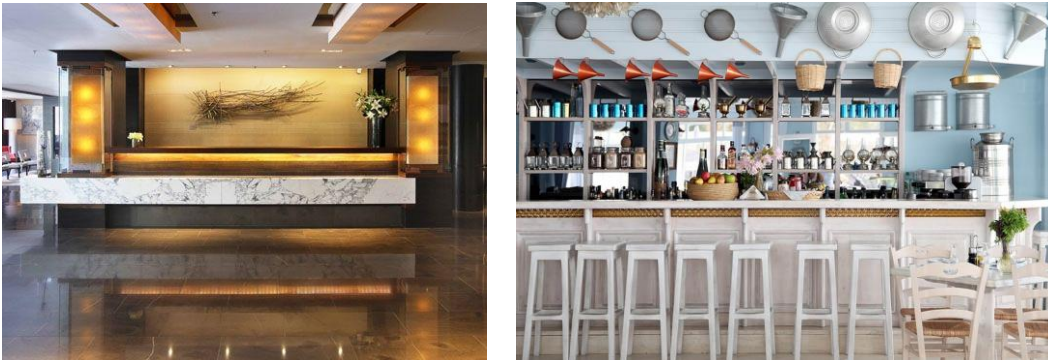
## Βήμα 2 | Εντοπισμός κρίσιμων σημείων και διαδικασιών

Επιφάνειες – δεξαμενή μικροοργανισμών

1. σημεία συχνής επαφής (πόμοια, κουπαστές, κουμπιά ανελκυστήρα...)



2. οριζόντιες επιφάνειες (τραπέζια, έπιπλο reception & bar...)





## Βήμα 2 | Εντοπισμός κρίσιμων σημείων και διαδικασιών

3. Το δάπεδο είναι η μεγαλύτερο δεξαμενή μικροοργανισμών και ο «αυτοκινητόδρομος» για τη διασπορά τους

**Ο μέσος άνθρωπος έχει πάνω από 50 επαφές  
με το δάπεδο ανά ημέρα με έμμεσο τρόπο**



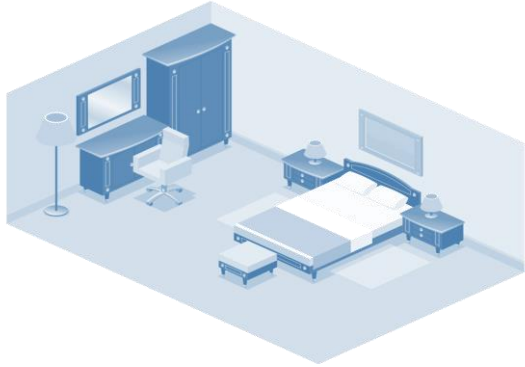
# Τα 5 βασικά βήματα για την επόμενη μέρα

Δημιουργούμε ΜΑΖΙ ένα υγιεινό και φιλόξενο περιβάλλον για τους ανθρώπους και τους επισκέπτες σας.

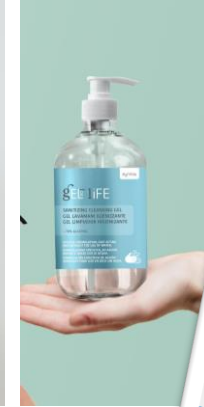
1. Συγκρότηση Ομάδας Διαχείρισης
2. Εντοπισμός Κρίσιμων Σημείων & Διαδικασιών
3. Πλάνο Δράσεων
4. Πρόγραμμα Εκπαίδευσης
5. Πλάνο επικοινωνίας



# Βήμα 3 | Πλάνο Δράσεων → Λύσεις & Διαδικασίες



Δωμάτια

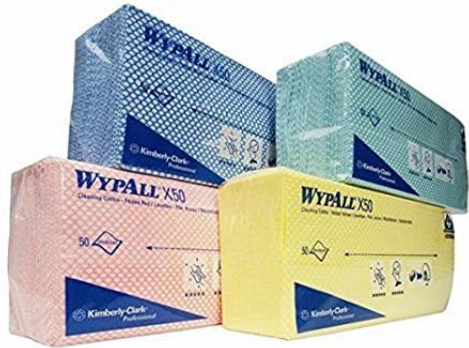


**VARIO YOUR BUSINESS SUPPLY PARTNER**  
**Πλάνο Καθαρισμού Διαμερισμάτων**

**ikos** PROFESSIONAL

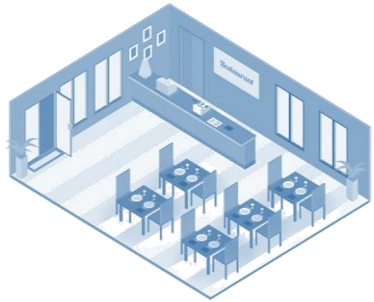
Μέγιστη Καθαριότητα

Καθαρισμός Διαμερισμάτων	Καθαριστής	Εργαλεία	Μεταφορικά εργαλεία
<p><b>Είδη</b></p> <p>1. Καθαρισμός</p> <p>2. Απολύμανση</p>	<p>0000011</p> <p>Πλύνετε τα δωμάτια ΠΥΛΑ Μόλις σε 100% καθαριότητα</p>	<p>0000012</p> <p>Πλύνετε τα δωμάτια ΜΗ ΜΟΛΙΣ σε 100% καθαριότητα</p>	<p>0000013</p> <p>Σταθμός Μεταφοράς</p>
<p><b>Μεταφορικά εργαλεία</b></p> <p>0000014</p> <p>0000015</p>	<p>0000016</p> <p>0000017</p>	<p>0000018</p> <p>0000019</p>	<p>0000020</p> <p>0000021</p>
<p><b>Απολύμανση Διαμερισμάτων</b></p> <p>0000022</p>	<p>0000023</p> <p>0000024</p> <p>0000025</p>	<p>0000026</p> <p>0000027</p>	<p>0000028</p> <p>0000029</p>





# Βήμα 3 | Πλάνο Δράσεων → Λύσεις & Διαδικασίες



Εστιατόριο



efficiency with its compact design and serves more guests between refills.





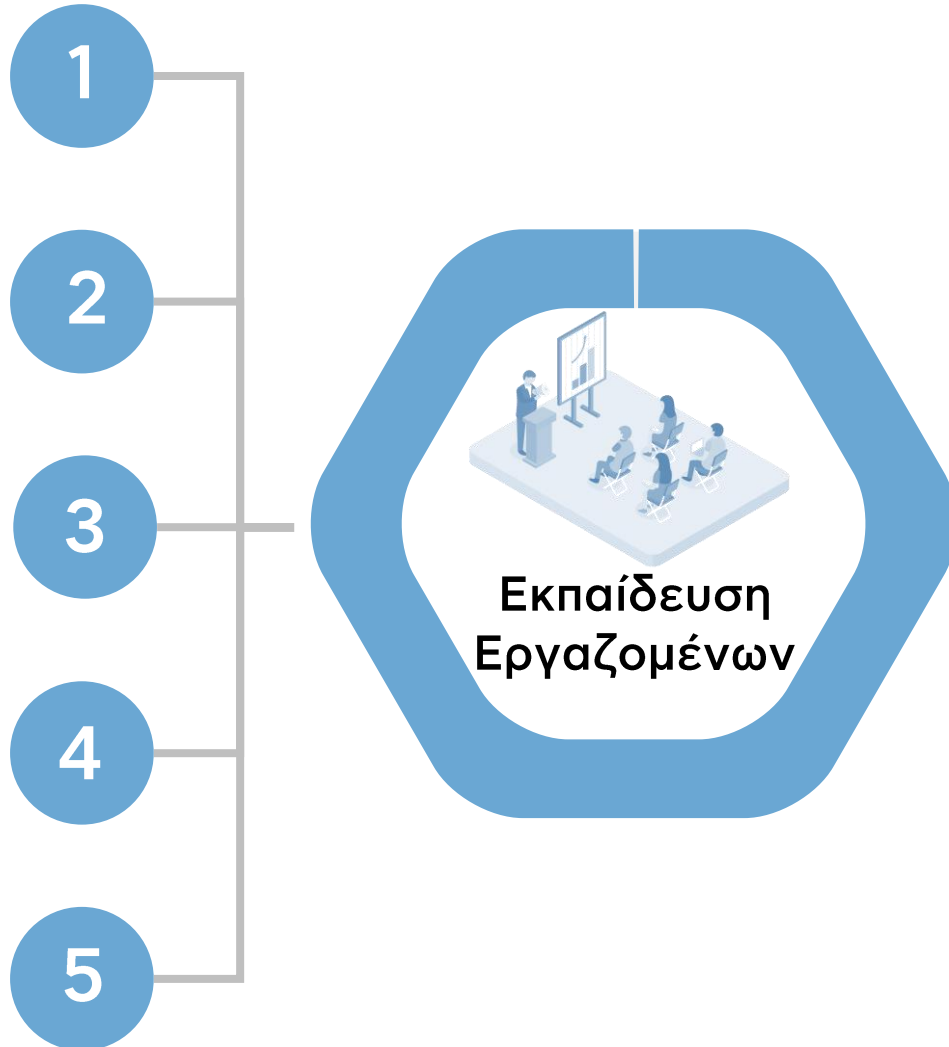
# Βήμα 3 | Πλάνο Δράσεων → Λύσεις & Διαδικασίες



Κουζίνα



# Βήμα 4 | Πρόγραμμα Εκπαίδευσης

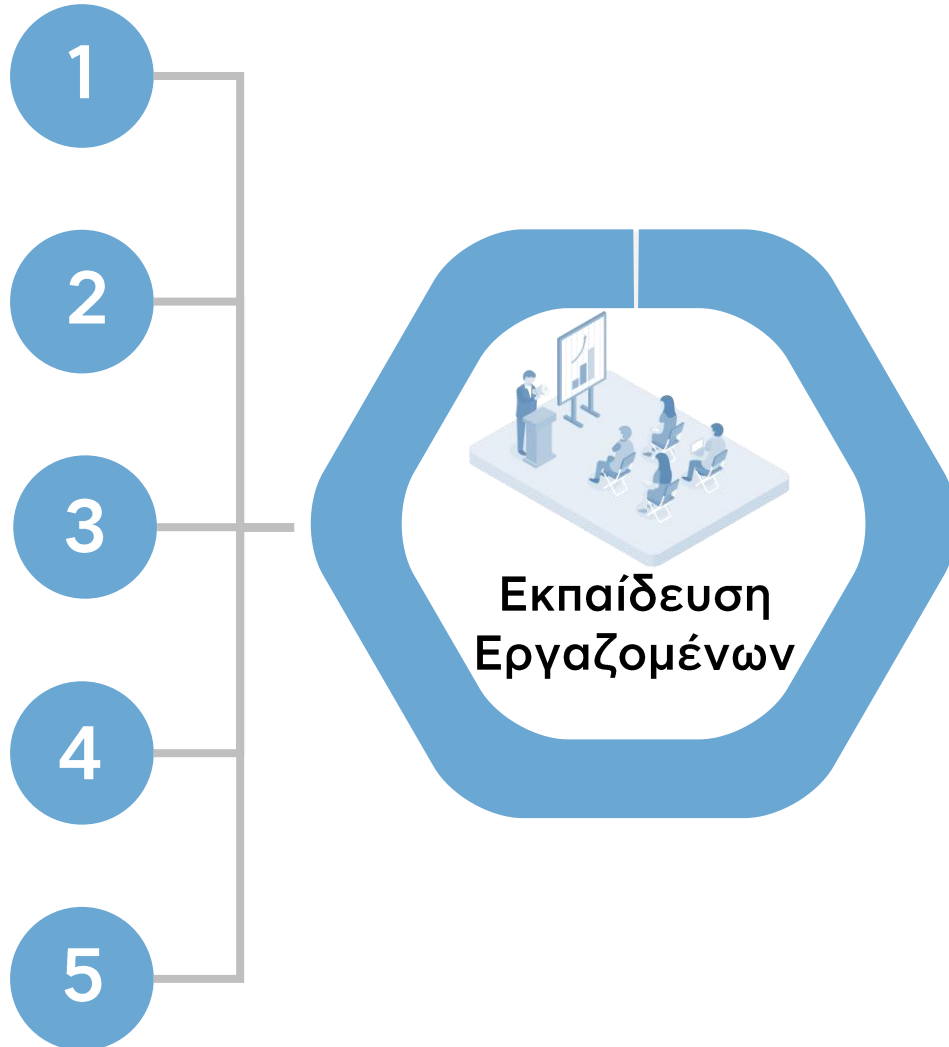


Η εκπαίδευση των εργαζομένων είναι το βασικό συστατικό στοιχείο **για να λειτουργήσουν στην πράξη όλα τα προηγούμενα βήματα** και να διασφαλιστεί το επιθυμητό αποτέλεσμα υγιεινής και ασφάλειας.

**Ενδεικτικά**, οι εκπαιδεύσεις που συνιστάται να υλοποιηθούν αφορούν:

1. στις νέες διαδικασίες
2. στην ατομική υγιεινή
3. στο πρόγραμμα καθαρισμού των χώρων
4. στη διαχείριση των πελατών
5. στην επικοινωνία

# Βήμα 4 | Πρόγραμμα Εκπαίδευσης



Η υγιεινή στο Housekeeping : Τρίτη 19 Μαΐου 11:00 - 12:00

Η υγιεινή στην Κουζίνα : Πέμπτη 21 Μαΐου 11:00 - 12:00

# Τα 5 βασικά βήματα για την επόμενη μέρα

Δημιουργούμε ΜΑΖΙ ένα υγιεινό και φιλόξενο περιβάλλον για τους ανθρώπους και τους επισκέπτες σας.

1. Συγκρότηση Ομάδας Διαχείρισης
2. Εντοπισμός Κρίσιμων Σημείων & Διαδικασιών
3. Πλάνο Δράσεων
4. Πρόγραμμα Εκπαίδευσης
5. Πλάνο επικοινωνίας





# Βήμα 5 | Πλάνο επικοινωνίας

Ένα ξενοδοχείο δεν αρκεί να έχει λάβει μόνο τα κατάλληλα μέτρα, αλλά **οφείλει και να το δείχνει με τον πλέον ξεκάθαρο και ορατό τρόπο**. Συγκεκριμένα, η δημιουργία πλάνου εσωτερικής και εξωτερικής επικοινωνίας πρέπει να περιλαμβάνει μεταξύ άλλων και την ταυτόχρονη ύπαρξη **σχετικού υποστηρικτικού υλικού**, ορατού από κάθε ενδιαφερόμενο. Είναι σημαντικό να υπάρχει **διακριτή σήμανση** σε κάθε κρίσιμο σημείο του ξενοδοχείου, ώστε το ξενοδοχείο να δείχνει έμπρακτα τη σημασία που δίνει στην υγιεινή και, φυσικά, οι εργαζόμενοι και οι πελάτες να μαθαίνουν να εφαρμόζουν σωστά του κανόνες και τις οδηγίες υγιεινής, για να νιώθουν μεγαλύτερη σιγουριά και ασφάλεια.

- 
1
**WC-Κοινόχρηστα Μπάνια**
- 
2
**Κοινόχρηστοι χώροι**
- 
3
**Δωμάτια Επισκεπτών**



**VARIO YOUR BUSINESS SUPPLY PARTNER**  
Πλάνο Καθαρσμού Μπάνιου

Καθαριστικό	Χυμικό	Ραβδί	Φυμακτωτήρας
	02008	021400	
	02008	021400	
	02008	021400	
	02008	021400	
	02008	021400	

# Βήμα 5 | Πλάνο επικοινωνίας


To prevent the spread of COVID-19




**KEEP SAFE DISTANCE**

VARIO | [w.vario.com.gr](http://w.vario.com.gr)


To prevent the spread of COVID-19



Clean your hands often. Use soap and water, or an alcohol-based hand rub.




Cover your nose and mouth with your bent elbow or a tissue when you cough or sneeze.



Maintain a safe distance (1m) from anyone who is coughing or sneezing.

VARIO | [w.vario.com.gr](http://w.vario.com.gr)

To prevent the spread of COVID-19



Cover your mouth and nose with a tissue when you cough or sneeze. Throw used tissues in the trash.

If you don't have a tissue, cough or sneeze into your elbow, not your hands

VARIO | [w.vario.com.gr](http://w.vario.com.gr)

**WHEN COUGHING OR SNEEZING**



PLEASE COVER YOUR MOUTH WITH A TISSUE OR SLEEVE AND DISCARD THE USED TISSUE

VARIO | [w.vario.com.gr](http://w.vario.com.gr)

**PLEASE keep your hands CLEAN**



VARIO | [w.vario.com.gr](http://w.vario.com.gr)

**KEEP YOURSELF SAFE**  
Please avoid



Respiratory viruses can be passed by shaking hands and touching your eyes, nose and mouth

VARIO | [w.vario.com.gr](http://w.vario.com.gr)

# Τα 5 βασικά βήματα για την επόμενη μέρα



Δημιουργούμε ΜΑΖΙ ένα υγιεινό και φιλόξενο περιβάλλον για τους ανθρώπους και τους επισκέπτες σας.

1. Συγκρότηση Ομάδας Διαχείρισης
2. Εντοπισμός Κρίσιμων Σημείων & Διαδικασιών
3. Πλάνο Δράσεων
4. Πρόγραμμα Εκπαίδευσης
5. Πλάνο επικοινωνίας




# Σας ευχαριστούμε θερμά για τη συμμετοχή σας!

LinkedIn Jobs ▾ VARIO Athens



**VARIO**  
Business Supplies and Equipment  
Tavros, Athens, Attiki · 1,727 followers  
Your Business Supply Partner for cleaning & hygiene solutions, washroom, catering supplies, guest amenities, PPE, etc.

[See jobs](#) [Follow](#)

 [View all 88 employees](#)



# Professional Hygiene | Hospitality Re-Opening

Δημιουργούμε **MAZI** ένα υγιεινό και φιλόξενο περιβάλλον για τους ανθρώπους και τους επισκέπτες σας



*Thank You*