

## GESUNDHEITS- UND SICHERHEITSPOLITIK

Für SBH HOTELS & RESORTS ist es sehr wichtig, eine sichere und angenehme Umgebung für unsere Mitarbeiter, Gäste und Lieferanten zu schaffen. Daher verfügen wir über diverse Mittel, die uns eine präventive Kontrolle in den folgenden Bereichen der Gesundheit und Sicherheit ermöglichen:

- **Brandgefahr.** Wir haben Notfallmassnahmen im Brandfall eines Visums und eines aktualisierten Selbstschutzplans. Die Feuerlöschschrüstung wird regelmässig von zertifizierten Unternehmen überprüft. Jährlich führen wir Schulungen für unser Personal durch.
- **Lebensmittelhygiene.** Unsere Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln arbeiten, werden regelmässig geschult. Durch Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (APPCC) werden Kontrollmassnahmen auf die möglichen Gefahren und Risiken in Bezug auf die Lebensmittelhygiene angewendet. Darüber hinaus werden monatlich Schädlingskontrollen durchgeführt.
- **Schwimmbäder.** Wir verfügen über informative Hinweisschilder mit den Sicherheitsvorschriften für die Nutzung von Schwimmbädern und Ruhebereichen. Es gibt Notfallmassnahmen und zudem werden die Richtlinien strikt eingehalten, um es sauber und desinfiziert zu halten.
- **Sicherheit der Gebäuden.** Die technischen Bauvorschriften (CTE) werden eingehalten, um die Möglichkeit von Verletzungen durch Rutschen, Stolpern und Stürzen zu reduzieren.
- **Geräte für fossile Brennstoffe, Klimaanlage und elektrische Anlagen.** Unser Wartungspersonal wird kontinuierlich geschult, um die Wahrscheinlichkeit einer Leistungsschwäche in einer Notsituation aufgrund von Unkenntnis des Verfahrens zu verringern. Alle Gasgeräte, Klimaanlage, Heizungen und elektrischen Anlagen werden von qualifiziertem Personal installiert, überprüft und gewartet. Wir verfügen über Verfahren zur Kontrolle von Kühlgasleckkontrollen und zertifizierte Wartungsunternehmen.
- **Sicherheit bei der Handhabung von chemischen Produkten und Gefahrstoffen.** Alle Mitarbeiter, die nur einen minimalen Kontakt zum Umgang mit chemischen Produkten haben, werden geschult.
- **Wasser.** Wir ergreifen tägliche, wöchentliche, monatliche und jährliche Massnahmen, um die Wasserverschmutzung für den menschlichen Gebrauch, sowohl Kalt- als auch Warmwasser, zu vermeiden. Darüber hinaus zur Berechtigung zum Anschluss an das öffentliche Abwassersystem und zur regelmässigen Durchführung von

Analysen. Das Hotel verfügt über zertifizierte Unternehmen für Beratung und Wasseraufbereitung.

- **Prävention von Berufsrisiken.** Jedes Jahr werden die Einrichtung, um die mit den Tätigkeiten verbundenen Risiken zu identifizieren und zu bewältigen, den Gesundheitszustand der Mitarbeiter regelmässig zu bewerten, um die mit der Arbeit verbundenen Gesundheitsrisiken zu identifizieren und angemessen zu kontrollieren und die Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten zu minimieren. Wir halten uns an die geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Wir planen und warten Anlagen und legen Betriebsabläufe so fest, dass Menschen, Eigentum und Umwelt geschützt sind. Wir reagieren schnell, effektiv und sorgfältig auf Notfälle oder Unfälle, die zu deren Betrieb führen.

FUERTEVENTURA 01 Dezember 2019



CEO SBH