



SALT Galata'da Mekân Kiralama Koşulları ve Tedbirler



Kamu sağlığını korumaya yönelik bir dizi uygulamayla kısıtlı erişime açık bulunan SALT Galata'da, davet, toplantı ve tanıtım gibi etkinliklere yönelik mekân kiralamak için koşullar ve kurumun aldığı tedbirler şu şekildedir:

Koşullar

- SALT Galata, Pazartesi hariç her gün 11.00-17.00 saatlerinde hizmet verir. Kamu kullanımına açık alanlara aynı anda en fazla 50 misafir kabul edilir.
- Yapıya girişte maske takılmalı; güvenli geçiş için ateş ölçümü sonucu en fazla 37.5 derece olmalıdır. Ateş, öksürük, burun akıntısı, nefes darlığı gibi belirtileri olan misafirler en yakın sağlık kuruluşuna yönlendirilir.
- Yapıda bütün misafir ve çalışanların maske takması, el hijyenine özen göstermesi ve 1.5 metre mesafe kuralına uyması gereklidir. Bu kurallara uymayan misafirlerin davet sahibi tarafından uyarılması beklenir.
- Etkinlik alanı girişinde el dezenfektan ünitesinin kullanımı zorunlu olup kullanılmış maskeler için atık kutusu mevcuttur.
- Etkinlikte kullanılacak bütün malzemeler, SALT Galata'ya en az 3 iş günü öncesinden, SALT'ın ilgili ekibine bilgilendirme geçilerek gönderilmelidir. Ekibin tahsis ettiği alanda, en az 24 saat boyunca muhafaza edilen malzemeler, etkinlik günü davet sahibinin belirlediği kişi(ler) tarafından etkinlik alanına götürülecektir. Malzeme yerleşimi davet sahibinin sorumluluğundadır. Malzeme gönderimleri sabah saat 10.00'a kadar tamamlanmalıdır.

Koşullar

- Markalama ve etkinlik hakkındaki yönlendirmeler dijital ortamda yapılacaktır.
- Yapı genelinde 1.5 metre, etkinlik alanında 2 metre mesafe kuralı uygulanmaktadır.
- Mekân keşif ziyaretleri rezervasyonlu olup en fazla 2 kişinin katılımına açıktır. Daha fazla kişinin katılımının gerektirdiği durumlarda, en az 4 iş günü öncesinden SALT'ın ilgili ekibine bilgilendirme geçilerek rezervasyon yaptırılmalıdır. Yapıya belli sayıda misafir kabul edildiğinden rezervasyon saatlerine özen gösterilmelidir; rezervasyonsuz mekân keşfi kabul edilmeyecektir.
- SALT'ın anlaşmalı olarak çalıştığı bir vale şirketi bulunmamaktadır. Davet sahibinin vale hizmeti talep etmesi durumunda bir şirket önerisi yapılacaktır. Vale şirketi tarafından alınması gerekli tedbirler ve uygulanması gerekli sağlık kuralları davet sahibince kontrol edilecektir.
- Sağlık Bakanlığı'nın belirlediği kurallara göre; valeler eldiven kullanmayacak, her araç teslim alma ve teslim etme hizmetinden önce ve sonra ellerini uygun antiseptik ile temizleyecek ve araçlara maskesiz binmeyeceklerdir. Ayrıca, araçta temas edilen her nokta (kapı kolu, direksiyon, vites vb.) temizlendikten sonra araç müşteriye teslim edilecektir.

Tedbirler

- SALT Galata yapısı genelinde kullanıma açık/kapalı alanlar, kullanım koşulları, mekânlara özgü kapasite bildirim ve güvenli bekleme mesafelerine dair işaret ve yönlendirmeler mevcuttur.
- İklimlendirme üniteleri %100 taze hava dağıtımı yapacak şekilde çalışır ve hava filtreleri düzenli aralıklarla dezenfekte edilir.
- Sık temas edilen yüzeyler gün boyunca düzenli dezenfeksiyon işlemine tabidir.
- Etkinlik alanlarında el dezenfektan üniteleri ve atık kutuları bulunur.

Tedbirler

- Etkinliğin yer aldığı kattaki tuvalet ile etkinlik alanında elektronik cihaz, mobilya ve zemin hijyeni belirli aralıklarla yapı hijyen program ve prosedürlerine uygun şekilde yapılır.
- Asansörler geçici olarak kullanım dışı olup ihtiyaç sahibi misafirlere SALT ekibince gerekli destek sağlanır.
- Yapıda bir gün içerisinde yalnızca bir etkinlik gerçekleştirilebilir. Bir hafta içerisinde aynı mekânda, etkinlikler arasında 2 gün olacak şekilde en fazla 2 etkinlik yapılabilir.
- SALT'ta işleyiş, koşullar ve tedbirler hakkında daha ayrıntılı bilgi için [tıklayın](#).

ATÖLYE 3

U MASA
8 KİŞİ

BOARD
MASA
8 KİŞİ

TİYATRO
15 KİŞİ

SINIF
DÜZEN
10 KİŞİ

ATÖLYE 2-3

U MASA
15 KİŞİ

BOARD
MASA
15 KİŞİ

TİYATRO
25 KİŞİ

SINIF
DÜZEN
25 KİŞİ

Kapasiteler



ATÖLYE 4

U MASA
8 Kişi

BOARD
MASA
8 Kişi

TİYATRO
15 Kişi

SINIF
DÜZEN
10 Kişi

Kapasiteler



KAT 4

U MASA
20 KİŞİ

BOARD
MASA
20 KİŞİ

TİYATRO
30 KİŞİ

SINIF
DÜZEN
30 KİŞİ

KOKTEYL
DÜZEN
25 KİŞİ

Kapasiteler



Etkinlik alanı mesafe planı: Etkinlięe katılacak kiŖi sayısına göre, davet sahibiyle etkinlik öncesinde planlanır ve gerekli bilgilendirmeler yapılır.

Misafir kabul, el hijyeni ve bilgilendirme: Kamu sağlığını gözeten uygulamalar çerçevesinde SALT'ın belirlediği iŖleyiŖ geçerlidir.

Acil durum planlama: Olası bir acil durum, görevli ekibin kontrolünde güvenle yönetilir.

alıŖanların sağlık kontrolü: Bütün alıŖanlara yapıya giriŖ ve mesai öncesinde ateŖ ölçümü yapılır. Genel sağlık durumuna iliŖkin bilgiler yazılı olarak kayıt altına alınarak düzenli kontrol edilir. AteŖ, ksrk, burun akıntısı, nefes darlığı gibi belirtileri olan çalıŖanlar en yakın sağlık kuruluŖuna yönlendirilir.

alıŖanların koruyucu kıyafet kullanımı: Etkinlik hazırlıklarında yer alan çalıŖanlar maske kullanır; davet hizmetinde yer alan çalıŖanlar hem siperlik hem de maskeyle servis yapar. Davet alanında kurulu mutfakta temiz maske temini yapılır; en fazla dört saat hizmet veren çalıŖanlar belirli aralıklarla maskelerini deęiŖtirir. Davet alanındaki bar, büfe, mutfak ve sunum istasyonlarında el dezenfektannitesi ve atık kutusu da mevcuttur.

ÇalıŖanların kiŖisel hijyen kurallarına uyumu: Covid-19 önleme çalıŖmaları kapsamında kiŖisel hijyen eğitimi almıŖ olan bütün çalıŖanların MEB onaylı hijyen eğitim sertifikaları bulunur.

Büfe ve masalara yönelik tedbirler: Büfe, üç tarafı kapalı olan pleksiglas koruyucu siperlikle kurulduktan sonra alkol bazlı dezenfektanla temizlenir. Büfeden yemek servisleri sadece çalıŖanlar tarafından yapılır. ÇalıŖanlar ve misafirler 1.5 metre mesafe kuralına tabidir. Masa örtüleri, kuru temizleme Ŗirketine gönderilir; en az 70°C'de yıkanır ve poŖetli olarak davet alanına getirilir. Masa ikinci kez kullanılırsa masa kapak örtüsü deđiŖtirilir.

Güvenli yiyecek / içecek servisi: Servis ekipmanlarında kullan at seçeneği mevcuttur. Tüm yiyecek, içecek ve servis ekipmanları, tek kullanımlık tuz ve karabiber çalıŖanlar tarafından verilir. Kokteyl / finger food servisi kapalı ambalajda yapılır ve çalıŖanlar tarafından misafirlere servis edilir. Misafirlerin gıda, ekipman ve bütün servis malzemeleriyle teması önlenir. içecek servisi yapan çalıŖan sadece içecek servisiyle görevlidir. Kirli servisi toplayan çalıŖan sadece kirli servis toplamada görevlidir. Atıkları toplayan çalıŖan maske, eldiven ve gözlükle çalıŖır.

Neolokal Catering Hizmetlerinin İşleyiŒi

Masa üstü dekorasyon objeleri ve ortak kullanım malzemeleri: Kâğıt peçeteler masa üstüne konmaz, görevli çalıŒan tarafından yemek servisi esnasında verilir. Masalarda dekoratif obje, tuzluk, biberlik, zeytinyağı ve limon ŒiŒesi vb. bulundurulmaz. Bistro üstünde çerez ve krudite ikramı açık olarak yapılmaz. Talep edildiği takdirde güvenli sunum Œekline davet sahibiyle karar verilir.

Hijyen ve dezenfeksiyon: Œirket taşıma araçları kullanım öncesi ve sonrasında ULV cihazıyla dezenfekte edilir. Bütün üretim, sunum ve servis ekipmanları bulaŒık makinesinde en az 70°C'de yıkanır ve sıcaklık ölçümleri kayıtlanır. Yıkanan tüm ekipmanlar streçlenerek depolanır. Masa, bistro ve büfe kurulum ekipmanları kullanım sonrasında ULV cihazıyla dezenfekte edilir. Davet alanında kurulum sonrasında alkol bazlı dezenfektan ile tekrar temizlik yapılır. Üretim ve depolama alanları, her zamanki temizlik planına göre düzenli aralıklarla dezenfekte edilir.

İletişim için;

Burcu Beşliođlu

Özel Etkinlikler Yönetmeni

T. +90 212 334 22 42

M. +90 533 042 45 94

burcu.beslioglu@saltonline.org

Zerrin Kantarođlu

Özel Etkinlikler Sorumlusu

T. +90 212 334 22 41

zerrin.kantaroglu@saltonline.org

Bankalar Cd. 11 Karaköy 34420 İstanbul

saltonline.org