

NOS ENGAGEMENTS

Des nettoyages spécifiques :

- L'ensemble de nos ballons d'eau chaude a reçu un nettoyage spécifique fait par nos prestataires de maintenance
- L'ensemble de nos filtres de climatisation a reçu un nettoyage spécifique fait par nos prestataires de maintenance

Nos procédures de nettoyages sont en cours de certification par un organisme externe

Nommer un référent hygiène par établissement, celui-ci aura notamment en charge de veiller à :

- La bonne application des procédures mises en place
- La formation des équipes,
- L'approvisionnement des matériels nécessaires au bon respect des procédures

Adopter une communication transparente et claire grâce :

- Aux supports de communication explicites installés aux endroits adaptés pour informer nos clients
- Au Référent Hygiène disponible pour répondre aux interrogations des uns et des autres
- Au cahier des procédures disponible à la réception de chaque établissement
- Aux fiches de postes consultables à la réception de chaque établissement

Adopter et mettre en place des procédures adaptées aux contraintes sanitaires, ces procédures prévoient notamment les recommandations suivantes :

- Veiller à l'hygiène du personnel par une mise en place d'un dispositif de contrôle à l'arrivée et au départ du personnel
- Mettre à disposition de notre clientèle des solutions hydro alcooliques et équipements individuels de protection pour le personnel à l'accueil
 - Mettre en place des marquages au sol et une signalisation pour le maintien des distances de sécurité entre les clients dans les zones d'attente
 - Renforcer le nettoyage et la désinfection des parties communes et les adapter aux exigences et recommandations des autorités sanitaires
 - Renforcer le nettoyage avec des produits nettoyants et désinfectants certifiés (Fiches techniques des produits utilisés consultables sur place)
 - Encadrer l'étape de récupération du linge et des draps et proposer un équipement de protection individuel au personnel
 - Respecter un temps de latence d'au moins 3 heures avant la prise en charge des draps et du linge sale dans les chambres
 - Respecter une mesure d'inoccupation de 24 heures entre deux réservations sur les périodes où l'établissement n'est pas complet
 - Adapter l'ouverture des services et installations (Restaurant, Spa et Piscines) aux exigences sanitaires et aux décisions du gouvernement
 - Favoriser le paiement par carte bancaire si possible sans contact, désinfection du clavier TPE après chaque transaction
 - Désinfecter systématiquement les terminaux de paiement
 - Imposer le respect des gestes barrières à ses employés, prestataires et clients

Ces procédures sont consultables sur demande à la réception de chaque établissement afin que nos clients et équipes puissent s'assurer à tout instant que les normes mises en place garantissent leurs sécurités sanitaires dans les meilleures conditions

Mettre à disposition de nos collaborateurs des formations
quant aux procédures et veiller à leurs applications quotidiennes



Etablir des fiches de postes pour tous les services et pour chacune des fonctions en place au sein de ses établissements :

- Accueil & Réception
- Nettoyage des chambres
- Nettoyage des parties communes
- Service restauration
- Cuisine
- Espace Bien Être
- Technique

Ces fiches de postes sont consultables sur demandes à la réception de chaque établissement, afin que nos clients et équipes puissent s'assurer à tout instant que les actions et tâches effectuées dans le cadre de notre activité permettent de garantir leurs sécurités sanitaires dans les meilleures conditions.

Délivrer à chacun de nos clients au moment de la réservation, ou lors de l'arrivée sur l'hotel, les procédures à appliquer et de respecter à l'occasion de son séjour au sein de nos établissements :

- Respecter les gestes barrières, respecter les distances à l'accueil grâce au marquage au sol
- Privilégier le paiement sans contact et par carte bancaire
- Utiliser des mouchoirs à usage unique à jeter dans les poubelles prévues à cet effet
- Respecter les emplacements prévus dans la salle de restaurant pour conserver les distances de sécurité (si l'activité restauration est possible)
- Ouvrir les fenêtres de vos chambres pour l'aérer au moment de votre départ
- Remettre votre clé à l'accueil dans l'espace prévu à cet effet
- Privilégier l'envoi de facture par Mail

Adopter les procédures prescrites par le gouvernement et les autorités en cas de suspicion de contamination pour un de ses collaborateurs ou clients.

Les procédures en cas de suspicion de contamination sont également consultables sur demande à la réception de nos établissements

Mettre en place des règles strictes avec ses fournisseurs pour gérer dans les meilleures conditions possibles les entrées de marchandises et le stockage de celles-ci.

Les procédures mises en place pour la gestion de nos livraisons avec nos fournisseurs sont consultables sur demande à la réception de nos établissements

