

COVID-19

Nos mesures de prévention



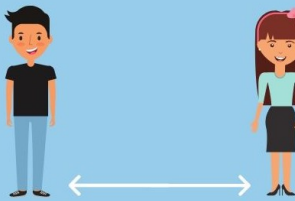
Un gel à votre disposition
à la réception



Nettoyage minutieux
de toutes les zones à risques



Un petit-déjeuner servi
en chambre ou à emporter



Distance de sécurité cadrée
avec des marquages au sol



Une équipe dévouée
et protégée

Nous tenons à vous assurer que nous instaurons un protocole rigoureux de santé et de sécurité, en plus de nos normes élevées existantes en matière de santé et de sécurité, par des conseils, des procédures et une formation propre au coronavirus. Ces mesures sont mises en place afin de vous garantir un environnement sûr et confortable.

Avant ouverture :

Le restaurant s'engage à respecter les obligations préalables à l'ouverture de l'établissement à savoir :

La nomination d'un référent COVID en la personne de Madame FRANCES, Directrice de l'établissement. Le référent COVID s'engageant au contrôle des mesures sanitaires et de leur respect ainsi que d'un suivi permanent des mises à jour émanant suivant les publications des organismes officielles (OMS, Ministère de la Santé, ARS, Médecine du Travail)

La formation des équipes avec signature de chaque membre de la feuille d'émargement pour validation de la formation des procédures de réouverture de chaque service de l'établissement.

La commande des kits d'hygiène (masques, gel hydro alcoolique, visières)

La mise en place d'un plexiglas sur le comptoir de l'accueil

La mise en place d'un sens de circulation avec respect de la distanciation pour éviter les croisements des clients/ marquage au sol/ point hygiène dans le hall avant accès à la réceptions/ zone d'attente pour les clients

Le nettoyage par le service de maintenance des filtres climatisation/ vérification chaudières et la vérification de tous les équipements du restaurant.

La mise en place de plannings de travail adaptés pour limiter les contacts au sein d'un même service tout en maintenant la continuité des standards hôteliers et la proposition des services adaptés à la clientèle

Ouverture du restaurant à la clientèle :

La vérification et contrôle de la bonne connaissance et mise en place des procédures de nettoyage par les membres de l'équipe est assurée par chaque chef de service sous l'autorité du référent COVID du restaurant.

Adaptation de l'offre et service du restaurant à la situation sanitaire dans le respect des règles fixées.

Le client est informé en tout temps et tout lieu de son séjour au sein du restaurant des plans de nettoyage avec consigne des horaires de nettoyage des différents services . (cf. Affichage restaurant)

Les affichages quant aux gestes barrières et bonnes pratiques d'hygiène sont visibles en tout point de passage du restaurant.

Une information particulière est systématiquement donnée à la clientèle ainsi qu'au personnel en cas de suspicion d'infection au Coronavirus.

Chaque service assurant le bon fonctionnement du restaurant est formé aux procédures sanitaires inhérentes à leur spécificité. En ce sens, les fiches de procédures sont consultables (par les membres de l'équipe mais aussi par les clients)

Fiche sanitaire Restauration

Fiche sanitaire Maintenance