

Covid-19 : les mesures mises en oeuvre pour votre séjour

« En tant qu'hôtelier, notre priorité est de veiller à la santé de nos clients et de nos collaborateurs; cela est d'autant plus vrai en cette période de pandémie. »

Réception et parties communes :

- Mettre à disposition des gels hydro-alcooliques dans les parties communes.
- Mettre en place en réception des plexiglas pour assurer une barrière efficace.
- Renforcement des procédures de nettoyage/désinfection sur les points de contact : poignées de portes, interrupteurs, poussoirs portes, rampes d'escalier, banque de réception, etc. plusieurs fois par jour.
- Suppression de tout objet non indispensable dans les espaces communs (Jeux enfants, livres, magazines, ...)

Au moment de votre départ

- Mise à disposition d'une corbeille pour déposer votre clé, pour une désinfection avant chaque nouvel usage.
- Envoi de facture par email.
- Désinfection à chaque utilisation du terminal de paiement.

Chambre:

- Suppression de tout objet non indispensable dans les espaces communs et en chambre (coussins décoratifs, plateau d'accueil...)
- Livret d'accueil dématérialisé.
- Gel hydroalcoolique
- Durant le séjour la chambre ne sera nettoyée qu'à la demande du client.
- Un jeu de linge propre est disponible tous les jours, sur demande.
- Chaque femme de chambre dispose d'un kit de nettoyage personnel. Ce kit sera désinfecté et/ou changé entre chaque chambre.
- Nettoyage/désinfection intégral de toute la chambre, salle de bains et WC avec des produits virucides. (Norme 14476)
- Nettoyage en profondeur des 10 zones les plus fréquemment touchées : désinfection supplémentaire des zones les plus fréquemment touchées dans les chambres - interrupteurs, poignées de porte, télécommandes de télévision, thermostats et autres.
- Nous demandons au client de laisser la fenêtre de la chambre ouverte à son départ.
- Dans la mesure du possible, nous espaçons au minimum de 24 heures l'utilisation d'une même chambre.

- Depuis toujours:
 - nos linges de lit et de bain sont envoyés en blanchisserie professionnelle ils sont passés à haute température éliminant toutes traces de bactéries et virus
 - Et Entre chaque client, nous changeons systématique tout le linge et produits d'accueil mis à disposition, y compris les éléments non utilisés.

Salle petit-déjeuner:

- Entrée uniquement par la porte principale
- Désinfection des mains à l'entrée de la salle avec le gel hydroalcoolique à disposition et avant chaque retour au buffet
- Port du masque obligatoire sauf à table
- Suivre le parcours, marche en avant pas de croisement avec d'autres clients
- Respect des distances entre clients et avec le personnel
- Tables espacés
- Sortie par la porte extérieur ou la porte du restaurant (pas de croisement)

Piscine / Spa:

- Désinfection des mains avant d'entrer dans les espaces Piscine ou Spa
- A la piscine les transats seront espacés entre famille/couple de 1 mètres minimum.
- Des nettoyants virucides seront à disposition des clients pour la désinfection individuelle des transats avant utilisation.

Dernière mise à jour: 05/06/2020. Ce contenu est susceptible de changer au fil du temps et des protocoles sanitaires.