

Notre Charte d'engagement Sanitaire

Etre humain, c'est veiller à votre bien-être tout en assurant votre sécurité !

Notre personnel est formé et engagé



- 1 Un **protocole sanitaire** qui intègre l'ensemble des risques liés au COVID-19 dans nos procédures et documents internes (en accord avec le protocole sanitaire The Originals *).
- 2 Un **réfèrent sanitaire** est chargé de veiller à la bonne application de ce protocole.
- 3 Nos équipes ont été formées au nouveau protocole et aux nouvelles règles de leur poste de travail.
- 4 Nos équipes disposent des équipements de protection et de travail nécessaires liés à ces nouvelles règles.
- 5 Nous avons mis en place des procédures claires en cas de détection d'un cas suspect ou avéré au sein de l'établissement.

De nouvelles règles pour garantir un accueil en toute sécurité



- 6 La **distanciation physique** est organisée par un sens de circulation et des lieux d'attente clairement identifiés. Ainsi que des dispositifs de protection permettant de respecter les distances entre les employés et les clients (ex. panneaux de protection à la réception, visières etc...) et l'affichage d'informations à l'attention des clients sur les bons gestes à adopter.
- 7 Du **gel hydroalcoolique** est mis à disposition des clients dans les lieux clés des parties communes.
- 8 L'ensemble du personnel porte un masque et se lave les mains régulièrement. Le port du masque est également obligatoire pour les clients lors des déplacements dans les espaces communs et les lieux de restauration.
- 9 Absence de prospectus, journaux et autres éléments en libre-service (ex. bonbons) sur le comptoir de réception et dans les chambres. Dans le cas contraire, il est demandé aux clients de se désinfecter les mains avant de se servir.
- 10 Le paiement par carte bancaire est privilégié. Il est demandé aux clients de se désinfecter les mains avant utilisation du terminal de paiement ou ce dernier est désinfecté après chaque manipulation.
- 11 Les clés/cartes magnétiques des chambres sont désinfectées après chaque départ.

Des repas en toute sérénité



- 12 Pour votre confort et afin de limiter l'affluence nous avons aménagé les horaires et les espaces de restauration (1 m de distance entre chaque table et respect du nombre limité de convives par table. Réservation à l'avance ou élargissement des créneaux horaires selon notre organisation).
- 13 Quelle que soit sa configuration (buffet, service à table, à emporter ou room service), le petit-déjeuner a été repensé avec une attention particulière portée sur la protection des aliments et le respect de la distanciation physique tout au long du service.
- 14 Les tables sont désinfectées après le passage de chaque client. Nous avons opté pour des cartes/menus sans contact ou des cartes plastifiées désinfectées entre chaque client.
- 15 En cuisine et à l'office, renforcement des mesures d'hygiène pour la réception et la gestion des marchandises.

Nettoyage et désinfection renforcés



- 16 Augmentation de la fréquence de nettoyage et de désinfection de tous les points de contact des parties communes.
- 17 Nos procédures sont spécifiques pour un nettoyage et une désinfection renforcés des chambres.
- 18 Nous séparons bien le traitement du linge propre et du linge sale. Le nettoyage du linge suit les règles et températures adéquates (+60°C).
- 19 Nous utilisons des produits de nettoyage et de désinfection préconisés par les autorités.
- 20 Renforcement de la surveillance et du nettoyage des systèmes de VMC et de climatisation. L'utilisation de ventilateurs n'est pas autorisée.

Cette charte engage toute notre équipe pour faire de votre séjour une expérience paisible.

Aidez-nous à garantir votre sécurité et celle de nos employés en respectant les gestes barrières et les règles de distanciation physique.

Fait à 30/11/2020

Signature de l'hôtelier



* Le protocole sanitaire The Originals Hotels a été rédigé par une commission d'hôteliers de notre coopérative, dans le respect des règles édictées par les autorités sanitaires nationales et les recommandations des représentants de la profession.