

PROTOCOLE SANITAIRE – COVID 19
Votre sécurité, notre priorité

Pour protéger votre santé ainsi que la nôtre pendant toute la période d'épidémie liée au COVID-19
Nous vous rappelons la nécessité d'appliquer les gestes barrières suivants et nous vous en remercions :



Ne serez pas la main et ne faites pas la bise à notre personnel ni aux autres clients



Respectez une distance d'un mètre entre vous et le client qui est devant et/ou derrière vous



Du gel hydroalcoolique est à votre disposition. Désinfectez-vous les mains en entrant à l'hôtel ainsi que lors de chaque passage à la réception.



Port du masque obligatoire dans tous les espaces communs, de circulation et en salle de restauration

Soyez convaincus que nous mettons tout en œuvre pour limiter la propagation du Coronavirus tout en maintenant un service le plus efficace possible.

Voici quelques exemples de bonnes pratiques d'hygiène que nous renforçons :



Lavage et désinfection des mains du personnel encore plus fréquents



Nettoyage et désinfection renforcés du matériel et des surfaces

Soyons tous solidaires,
Nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité

Nous avons travaillé à l'élaboration d'un nouveau protocole pour l'accueil de notre clientèle et de notre personnel afin de vous et nous assurer les meilleures garanties de lutte contre la propagation de ce virus.

Ce document a été établi selon les conseils sur les mesures sanitaires et sur la base des informations disponibles à ce jour auprès de l'OMS et des ministères de la santé du travail. Il pourra être modifié selon l'évolution du cadre législatif et des nouvelles décisions prises par l'Etat Français.

LES NOUVELLES MODALITES A METTRE EN PLACE POUR LIMITER LA PROPAGATION

Pour nos équipes et dans les différents services

(Réception, service petit-déjeuner, cuisine, service d'étages, service technique)

- Formation dédiée Covid-19
- Mise en place d'un référent Covid-19
- Mise en place d'un plan de fiche travail spécifiques
- Distribution de matériel préventif (gants, masques & gel hydroalcoolique)
- Réorganisation de l'activité pour éviter les contacts non nécessaires (ex: pause en décalé, accès vestiaire)
- Veiller à ne pas laisser vos effets personnels dans le vestiaire mais rangez-les dans votre casier
- Au départ, déposer votre tenue de travail dans le bac prévu à cet effet
- Jeter ses protections (gants + masques) dans la poubelle

Pour l'accueil et l'information de nos clients

- Adaptation et consignes de service exceptionnel dans ce cadre
- Informations sur les consignes sanitaires
- Création d'un pôle de désinfection à l'arrivée
- Mise en place de distanciation
- Préconisation d'utilisation des ascenseurs
- Informations et affichages par mail avant votre arrivée, par nos réceptionnistes et par papier au sein de l'hôtel

PROTOCOLE POUR L'ACCUEIL DE NOS CLIENTS

Le but de ce protocole est de rappeler le respect des consignes sanitaires mises en place par le gouvernement mais aussi de rassurer notre clientèle désirant venir profiter de notre établissement en toute sérénité.

Les informations sur le protocole d'accueil et sur les gestes de sécurité seront affichés dès votre arrivée à l'hôtel Beau Rivage et vous seront envoyés par mail avant votre venue.

Afin de limiter au maximum la propagation du virus, la Plage Beau Rivage a mis en place les éléments suivants :

- Mise en place d'un espace « désinfection » l'entrée de l'hôtel avec du gel hydroalcoolique à disposition
- Mise à disposition de gel hydroalcoolique à la réception et dans les toilettes publiques
- Mise en place de marqueurs au sol afin de respecter la distanciation requise de 1 mètre minimum
- Mise en place d'un cheminement par des flèches au sol afin d'indiquer le sens de circulation dans les espaces
- Port du masque obligatoire dans les espaces de circulation et pour l'accès à la salle de restauration

Toute les équipes de l'hôtel Beau Rivage veille au respect des modalités mises en place afin de garantir à nos clients un séjour sous le signe de la tranquillité et surtout de convivialité :

- Nos équipes sont tenues d'avoir une tenue et une hygiène irréprochable avec lavage des mains très régulièrement
- Nos équipes en salle, de cuisine, d'étages et technique sont toutes équipées d'un masque pendant la durée du service
- En cuisine, toutes les précautions en matière d'hygiène sont respectées
- Dans un souci de limiter les contacts et la propagation des germes, nous suspendons le service de recouche lors de votre séjour
- Les produits d'accueil de salle de bain seront à votre disposition gratuitement sur simple demande auprès de la réception
- Les mini bar des chambres seront vidés, un forfait vous sera proposé à votre arrivée pour profiter de ces produits lors de votre séjour
- Nos équipes conseilleront à notre clientèle en cas de paiement par carte de crédit et l'envoi de facture par mail
- Le service petit déjeuner sera proposé par tranches d'heure de service afin de répondre aux règles de distanciation lors de votre repas
- Un service de petit-déjeuner continental servi en chambre vous sera proposé si vous ne souhaitez pas vous rendre en salle de restauration
- Nos équipes sont à votre disposition pour tout complément d'information

PROTOCOLE POUR LES EQUIPES

L'ensemble du personnel de l'hôtel devra mettre en application et suivre les consignes suivantes :

- Nomination d'un référent Covid-19
- Propreté irréprochable corporelle et vestimentaire
- La prise de poste se fera en horaires décalés de 10 minutes pour respecter la distanciation dans les vestiaires (2 personnes maximum dans les vestiaires en même temps)
- Lavage et désinfection des mains à leur arrivée au sein de l'hôtel (dans les vestiaires, à leur poste de travail) Le lavage des mains sera à répéter au minimum toutes les 30 minutes
- Respect des distances de sécurité d'au moins 1 mètre entre eux
- Organisation du repas du personnel en plusieurs temps avec un maximum de 5 personnes à la fois dans la salle de pause. Respect d'une distance de 1 mètre entre chacun.
- Respect des zones de circulation indiqués au sol.
- Les téléphones ainsi que les TPE devront être désinfectés avec des lingettes après utilisation
- Les équipements informatiques devront être désinfectés avec des lingettes à chaque changement d'équipe
- Si vous ressentez des symptômes du Covid-19, appeler votre supérieur hiérarchique avant de vous rendre au travail

La réception

- Mise en place de plexiglass de protection pour l'échange avec nos clients
- Une distance de 1 mètre minimum devra être observée entre le personnel présent au desk de réception
- Ne pas changer de poste de travail en cours de journée
- Inviter les clients à se laver les mains à la réception à l'aide du gel hydroalcoolique à disposition
- Se laver les mains après chaque manipulation d'effets appartenant aux clients (passeport, confirmation de réservation papier, cartes de crédit, monnaie...)
- Nettoyage des clés de chambre et stylo utilisés après passage dans le bac de récupération
- Privilégier le changement de chambre en cas de problème technique rencontré dans une chambre occupée

Le service d'étage

- Port des gants et masque pour la préparation des équipements de travail (linge, produits d'entretien)
- Port des gants et masques pour tout travail en chambre ou dans les parties communes, telles que les toilettes ou le hall d'accueil
- Se laver les mains avant l'entrée dans une nouvelle chambre
- Renforcer la désinfection des surfaces, points de contact. Attention spéciale à porter sur les poignées, télécommandes, bureau, table de chevet, fauteuils, etc.
- Pour le nettoyage des toilettes, nettoyer les cuvettes, les boutons poussoir des chasses-d'eau, les poignées de porte (intérieur et extérieur), les lavabos et leurs abords
- Le fonctionnement des distributeurs de savon, de gel désinfectant, de papier jetable...doivent être vérifiés au moins toutes les 2 heures
- Respecter les horaires et compléter la fiche contrôle se situant dans les toilettes à chaque passage

Le service technique

- Réorganisation des programmes de maintenance en coordination avec les autres services afin d'éviter la coactivité
- Planification des interventions en chambre en coordination avec la gouvernante et de préférence avant le passage de la femme de chambre pour les chambres libres sales
- Attention particulière aux autres équipements et objets de ceux de vos interventions.
- Nettoyage et désinfection des surfaces touchées après intervention
- Signalement au service concerné la fin de l'intervention
- Nettoyage de chaque outil après utilisation
- Désinfection des mains avant et après chaque intervention
- Port du masque et gants obligatoire pour toute intervention
- Port de la tenue « kit visiteur » et visière obligatoire pour toute intervention en salle de bain, toilette ou plonge et pour tout travaux de plomberie
- Port de la tenue « kit visiteur » pour tout intervention en cuisine
- Maintien temps que possible de la distance de sécurité de 1 mètre minimum sauf si intervention à plusieurs requise

Le service Petit-Déjeuner

Le service

- Port du masque obligatoire pour la mise en place et le nettoyage des espaces
- Une distance de 1 mètre devra être maintenue entre chaque table
- Port du masque obligatoire pour les clients pour accéder à la salle de restauration et au buffet.
- Désinfection des mains obligatoire à l'entrée de la salle de restauration et avant de se rendre au buffet avant de se servir
- Un processus de service sera mis en place afin de réduire au maximum les risques de contamination.
- Port du masque pendant tout le service
- Nettoyage et désinfection en chaque service des tables, chaises...
- Lavage des mains entre chaque service après le nettoyage complet de la salle

Production alimentaire

- L'accès à la cuisine est strictement interdit à toute personne étrangère à ce service
- Port obligatoire du masque, d'une charlotte et de gants pendant toute la durée du service
- Une distance de 1 mètre entre chaque personne présente en cuisine
- Nettoyage des mains au produit spécifique avec lave-mains aux normes HACCP
- Nettoyage du plan de travail, ustensile de cuisine et couteau avant et après réalisation avec un désinfectant et ils devront également être nettoyés à chaque fin de journée.
- Désinfection de tous les produits/emballages avant l'entrée en zone de production. Création d'un sas pour le dépôt de marchandise

Plonge :

- Port de la charlotte + visière de protection + tablier
- Vérifier les bonnes températures de lavage (50-60°C) et de rinçage (70-80°C)
- Se laver les mains à la prise de poste + entre la prise en charge de la vaisselle sale et le rangement de la vaisselle propre
- Nettoyer les supports de rangements à la prise de poste et fin de poste

Réception des marchandises :

- Port du masque et gants pour la réception et le contrôle des livraisons
- Port du masque obligatoire pour le livreur
- Mettre une table ou la réception des marchandises et tri des emballages
- Mise à disposition de gel hydroalcoolique pour les livreurs
- Retirer et jeter les suremballages avant rangement
- Essuyage des autres emballages avec la solution désinfectante
- Nettoyage de la zone une fois le rangement de la livraison terminée