

Nous avons profité de cette fermeture prolongée, pour mettre en place un protocole COVID19, afin de vous garantir un séjour en toute sécurité, tout en préservant la santé de notre équipe.

Ce protocole est établi à partir du « Guide Sanitaire pour les professionnels Café, Hôtel, Restaurant, Discothèque » édité par le syndicat patronal UMIH en collaboration avec les services de l'Etat :

## **PROTOCOLE COVID19 - HOTEL LES GOELANDS**

### **NETTOYAGE ET DESINFECTION :**

#### **- NETTOYAGE ET DESINFECTION DES PARTIES COMMUNES :**

Le nettoyage systématique de tous nos « espaces de vies et points contacts » (rampes d'escalier, poignées, portes d'entrée, interrupteurs, téléphones ...) est prévu plusieurs fois par jour. Nous suivons un protocole strict en fonction des surfaces traitées avec des produits virucides.

#### **- NETTOYAGE ET DESINFECTION DES CHAMBRES :**

Nettoyage des chambres tous les jours, sauf demande contraire de votre part. Les femmes de chambre ne peuvent pas toucher vos effets personnels.

Nettoyage et désinfection des chambres au départ des clients avec une aération sans occupation de la chambre de 4H00 minimum. Les horaires d'arrivée et de départ sont modifiés (cf modification des services). Nous suivons un protocole strict en fonction des surfaces traitées avec des produits virucides.

#### **- DESINFECTION DE LA RECEPTION :**

Le terminal de paiement carte bancaire et les stylos sont désinfectés après chaque utilisation.

Installation du système PAYLIB qui permet un paiement sans contact pour tout montant.

Les cartes-clés sont désinfectées à chaque retour des clés. Installation d'une application smartphone pour utiliser votre téléphone comme clé.

Installation du [Livre d'accueil numérique](#) disponible sur smartphone, tablette, ordinateur.

### **PROTECTION DE LA CLIENTELE :**

Du gel hydroalcoolique est à votre disposition :

- aux entrées de chaque villa. Nous vous remercions de l'utiliser à chaque passage
- à chaque étage
- en salle de petit-déjeuner
- au restaurant

Le port du masque est obligatoire en entrant dans les salles de petit-déjeuner et de restaurant, ainsi que dans les salons.

Les gestes barrières sont rappelés à chaque entrée.

Le personnel en contact avec la clientèle et en cuisine porte un masque ou une visière.

### **PROTECTION DU PERSONNEL :**

Le personnel est formé aux gestes barrières.

Le personnel en contact avec la clientèle et en cuisine porte un masque ou une visière.

Les horaires de travail sont décalés.

Les femmes de chambre ne peuvent pas toucher vos effets personnels, lors du nettoyage de votre chambre.

Les procédures supplémentaires peuvent entraîner un ralentissement du travail des équipes.

## MODIFICATION DES SERVICES :

### - HEURES D'ARRIVEE ET DE DEPART :

Afin de respecter un minimum de 4H00 d'aération sans occupation entre 2 clients, les heures d'arrivée et de départ sont modifiées :

- Arrivée à partir de 16H00
- Départ avant 11H00

### - BAGAGERIE :

Le service de bagagerie est limité aux clients sans voiture. Les bagages seront emballés dans des sacs plastiques.

### - SERVICE DE NETTOYAGE :

Les procédures mises en places pourront modifier le travail des équipes :

- Priorité au débarrassage des chambres en départ.
- Le nettoyage des chambres « en recouche » est assuré mais la prestation réalisée sera en fonction de chaque chambre ; le personnel ne pouvant pas toucher à vos effets personnels dans la chambre (objets sur les tables, lits, ...) et dans la salle de bain (lavabo, étagères, ...).
- Les demandes particulières d'heure de nettoyage pourront ne pas être assurées.

### - PETIT DEJEUNER :

- Le service de petit-déjeuner fonctionne de 08H00 à 10H30
- Il est proposé en chambre (2 personnes maximum). Vous pouvez commander votre petit-déjeuner la veille sur notre livret d'accueil numérique.
- Il est aussi proposé dans la salle dans la villa verte et blanche uniquement, sous forme de buffet. Le buffet n'est pas accessible à la clientèle ; un serveur(se) assurera le service. Les produits sont sous cloche.
- Le service est assuré en respectant :
  - Les gestes barrières.
  - La désinfection des mains en arrivant.
  - Le port du masque lors de vos déplacements.
  - La distance d'1 mètre entre chaque convive de tables différentes ou par des claustras .
  - Le port de visière par le personnel.

### - RESTAURANT :

- Le service est assuré normalement en respectant :
  - Les gestes barrières.
  - La désinfection des mains en arrivant.
  - Le port du masque lors de vos déplacements.
  - La distance d'1 mètre entre chaque convive de tables différentes ou par des claustras.
  - Le port de masque ou de visière par le personnel de salle et de cuisine.

**Nous avons conscience que ces procédures puissent paraître contraignantes, mais soyez assuré que nous mettons tout en place pour vous assurer un séjour aussi agréable que les autres années. Le bien être et la sécurité de nos clients et de nos équipes sont une priorité absolue.**

**Bon séjour et bonnes vacances !!!**