

PROTOCOLE D'ACCUEIL

L'hygiène et la « marche en avant » sont la base de l'hôtellerie et de la restauration. Peu de choses changent pour nos équipes, déjà rodées à des normes exigeantes. Pour vous garantir un accueil en toute sécurité et protéger notre équipe, voici ce que nous avons mis en place :

EN CHAMBRE :

- Location des chambres espacée de 24 h minimum dans la mesure du possible
- Service de nettoyage habituel des sanitaires avec produit bactéricide, virucide.
- Désinfection systématique des poignées, télécommande et bouilloire de votre chambre et des parties communes
- Service de recouche sur demande uniquement
- Désinfection des clefs et porte-clefs à chaque départ.

AU RESTAURANT :

- Plus d'un mètre de distance entre les tables
- Les menus sur ardoises présentés par nos serveurs ou à télécharger sur vos téléphones, cartes des boissons nettoyées après chaque client

POUR VOUS :

- Porter un masque dans toutes les parties communes
- Vous désinfecter les mains dès votre arrivée à l'hôtel, gel hydroalcoolique à disposition
- Répéter les opérations de lavage de mains à chaque fois que vous toucherez les espaces communs (portes)
- Respecter 1 mètre de distanciation réglementaire
- Conserver vos clefs avec vous pendant votre séjour
- Respecter le sens de circulation dans l'hôtel, ascenseur réservé aux personnes à mobilité réduite

POUR NOUS :

- Des tablées de 10 convives maximum
- Port du masque ou de visière selon les services
- Blouse et masque pour nos femmes de chambre
- Désinfection plusieurs fois par jour des poignées de porte
- Respect des protocoles en vigueur

ET POUR TOUS, SOURIRE ET BONNE HUMEUR SOUS LE MASQUE !