



Plan d'action contre la diffusion du Covid-19 - Directives OMS/ETAT/REGION

Ménage et Sanification

Chambres

- * Le nettoyage des chambres inclut la désinfection au moyen de produits certifiés de toutes les superficies, une attention particulière étant portée à celles touchées fréquemment (poignées de portes, interrupteurs...).
- * Les filtres des climatiseurs sont démontés et nettoyés à chaque changement de client.

Espaces communs

- * Des produits hydroalcooliques sont mis à disposition des clients et du personnel dans 5 emplacements de la maison.
- * Le nettoyage des espaces communs inclut la désinfection, au moyen de produits certifiés, de toutes les superficies, une attention particulière étant portée à celles touchées fréquemment.
- * L'air est naturellement renouvelé chaque jour par l'ouverture de toutes les portes et fenêtres durant a minima deux heures.
- * Les climatiseurs ne seront pas utilisés dans les espaces communs au regard des dispositions de l'OMS sur le sujet.
- * La vaisselle utilisée par les clients dans la cuisine à disposition est également lavée par nos soins en lave-vaisselle.

Linge

- * Le linge de chambre et les serviettes de piscine sont lavés et désinfectés par une entreprises utilisant le protocole certifié ci-joint.

Distanciation physique

- * Le ménage quotidien des chambres est partiellement suspendu : durant le séjour des clients notre personnel n'entrera pas dans les chambres sauf demande expresse.
- * Le check-in est effectué en dehors du bureau d'accueil : soit au moyen du self self check-in, soit dans les espaces extérieurs.
- * Dans la salle du petit déjeuner seules deux tables sont dressées simultanément. Le petit-déjeuner sera également servi dans les jardins.
- * La cuisine à disposition des clients est accessible à tour de rôle selon un planning..

Restauration

Petit déjeuner

- * Le petit déjeuner n'est plus servi sous forme de buffet, mais de service à table, conformément aux directives de la Région.
- * Le service est effectué soit dans la salle du petit déjeuner (max. 2 tables simultanément), soit dans les jardins.
- * Dans le cas où le petit déjeuner ne peut être pris que dans la salle à manger, sera organisé un horaire de service pour chaque chambre.

Cuisine à disposition

- * Une série de règles spécifiques ont été élaborées pour l'usage de la cuisine à disposition : planning, double lavage de la vaisselle, aération.

Information du public

- * Des feuilles d'information sur les mesures de prévention sont affichées en plusieurs langues en divers emplacements de la maison.
- * Ce plan d'action est communiqué à tous les clients par e-mail au moment de la réservation et avant le check-in. Il est également disponible dans chacune des chambres.



Personnel

- * Un protocole spécifique sur les règles d'hygiène a été élaboré et communiqué au personnel de ménage et de service.
- * La structure procure les masques au personnel, qui les utilisera durant tout le temps de travail à l'intérieur de la maison.

Piscina

- * Le solarium attenant à la piscine est aménagé conformément aux dispositions régionales relatives aux établissements balnéaires.
- * La partie principale du solarium est équipé de 3 parasols pour une superficie totale de 30m² (10m² chacun)
- * Les fauteuils positionnés hors de la zone parasols (partie secondaire du solarium) sont distants de 2 mètres.