



AUDIT DE PRÉOUVERTURE



Audit de préouverture dans chacun des établissements pour vous offrir les meilleures garanties de sécurité de tous nos clients et employés. Chaque jour, il y aura une check-list de mesures sanitaires dans chaque installation et contrôles de température de tous les employés au début de sa journée de travail.

DISTANCE SOCIALE

Nos complexes nous permettent de garantir suffisamment l'espace pour vous offrir un service avec normalité, en respectant les mesures de distance sociales et de sécurité d'hygiène. Amélioration de la signalisation dans tous nos complexes pour favoriser et garantir les mesures de la distance sociale.

La capacité de nos hôtels sera limitée afin que vous puissiez profiter de nos installations comme toujours et en toute sécurité.



FORMATION CONTINUE



Formation continue de nos employés pour assurer que tous connaissent les protocoles et sachent comment agir dans chacune des tâches auxquelles ils sont confrontés dans leurs postes de travail.

PROTOCOLES DE NETTOYAGE

Activation de protocoles de nettoyage renforcés avec une augmentation des fréquences tantôt dans les chambres comme des zones communes. Usage de produits virucides et bactéricides avec les niveaux de sécurité de grade hospitaliers dans tous les travaux de nettoyage. Mises en place dans plusieurs endroits dans les complexes des stations d'auto service de gel hydroalcooliques désinfectants.





DISTANCE DE SÉCURITÉ



Application de protocoles qui garantit la distance de sécurité, hygiène personnelles, nettoyage avec ADPCC (Analyse de Dangers et Point de Contrôles Critiques) et PRP (Prevention de Risques Professionnels), entre autres.

Les buffets disposent de mesures de sécurité et distance suffisante pour éviter la manipulation d'aliments et superficié de haut contact de la part des clients.

PROTOCOLE DE SEATING

Implantation d'un protocole de seating dans les restaurants avec des tables fixes pour chaque unité familiale, en assurant l'accomplissement des mesures de distance et l'efficacité du service. Nous adaptons le montage de tables et sales de restaurants pour minimiser le risque d'exposition et de manipulation.



CONTRÔLE DE CAPACITÉ



Contrôle de capacité en organisant des groupes et en prolongeant les horaires de restauration pour éviter ainsi des agglomérations et respecter les mesures de distances sociales.

DÉSINFECTION

Nettoyage et désinfection de couverts, verreries et vaisselles adapté aux COVID-19.



© EVENIA HOTELS

>>> PISCINES ET ANIMATION <<<



DISTANCES ENTRE CHAISES LONGUES

Plus de distances entre chaises longues de la piscine et les zones de jardin pour garantir la distance sociale. Désinfection des chaises longues après leur utilisation respective.

ADAPTATION D'ANIMATION

Adaptation de nos programmes d'animation aux réquisitions fixés par le ministère de santé pour que tout le monde puisse en jouir sans aucun risque.



ÉQUIPES DE PROTECTION

Équipes de protection, adéquation à chaque poste de travail, et de tous nos employés. Un soin particulier sera apporté aux zones stratégiques du complexe, telles que les piscines et les espaces pour enfants où travaille notre équipe d'animation.

