

CHARTRE SANITAIRE

26/04/2021

Hôtel les Lorès **

Hôtel familial et convivial, Les Lorès a été conçu à l'origine essentiellement comme un hôtel-boîte de nuit. Ainsi nous disposons de grands espaces communs où les mesures de distanciation seront facilement applicables. On saura ainsi vous accueillir en toute sécurité en respectant les mesures de prévention selon les recommandations des services de santé, sans pour autant vous isoler !

Voici une liste non exhaustive de ces mesures qui permettront de garantir votre bien-être, votre sécurité ainsi que celle de notre équipe.

Toutes ces mesures ne sauraient être pleinement efficaces sans votre adhésion et participation et à ces gestes barrières.



UN RÉFÉRENT GARANT DU RESPECT DES MESURES

Dédié à la mise en place des mesures sanitaires et de leur application.



FORMATION DES EQUIPES

Aux nouvelles normes sanitaires ainsi qu'au respect des gestes barrières.

// RÉCEPTION //



ET ON FROTTE

Sanitaires dès la réception pour se laver les mains. Un distributeur de gel hydroalcoolique est également à disposition.



C'EST CHAUD ?

Un thermomètre frontal est à disposition et nettoyé au gel hydroalcoolique à chaque utilisation.



HELLO !

Mise en place d'une vitre de protection afin d'apporter une précaution supplémentaire en matière de respect des distances sociales.



PSCHITT, PSCHITT

Les appareils de paiement des cartes bleus, stylos, etc. sont nettoyés après chaque utilisation.

// CHAMBRES //



FAUT QUE CA BRILLE

Le personnel dispose de gants, masques et de tous les produits certifiés de désinfection et de nettoyage nécessaire.



TIC TAC

Le temps accordé au nettoyage de chaque chambre est allongé afin d'effectuer un nettoyage adapté aux circonstances (poignées, interrupteurs...).



RECOUCHE ? PAS TOUCHE !

En cas de séjour de plusieurs jours nous proposons de ne pas réaliser le nettoyage de recouche afin de limiter les risques d'exposition. Le client peut indiquer s'il souhaite que le ménage de sa chambre soit fait grâce à l'accroche-porte mis à sa disposition.

// ESPACES COMMUNS //



PSCHITT, PSCHITT

Renforcement de la désinfection des surfaces et points de contact. Attention spéciale aux poignées, tables, robinets, rampes d'escalier, extincteurs, interrupteur couloirs...



PAR ICI !

Une signalisation et un marquage spécifique est mis en place afin de rappeler les bonnes pratiques en matière de gestes barrières.

// RESTAURATION //



ET ON FROTTE

Se laver les mains au savon dans les sanitaires communs est le meilleur réflexe, un distributeur de gel hydroalcoolique est également à disposition à l'entrée de l'espace restauration.



DISTANCIATION ICI ET LA

La spacieuse terrasse de l'hôtel permet un grand espacement entre les tables (2 mètre minimum). Les tables dans la salle de restauration sont séparées par des cloisons transparentes.



FAUT QUE CA BRILLE

Désinfection immédiate des tables, chaises... avec des produits certifiés ne présentant aucun risque pour votre santé.