

Mesures sanitaires préventives mises en place par l'hôtel Le Corbusier et le restaurant Le Ventre de L'Architecte pour lutter contre l'épidémie du coronavirus et protéger la santé de ses clients et collaborateurs tout en gardant hospitalité, convivialité et plaisir comme piliers de notre accueil

COLLABORATEURS

- RÉFÉRENT NOMMÉ POUR LA BONNE MISE EN PLACE ET LE RESPECT DES MESURES SANITAIRES
- PROCÉDURES D'ACCÈS AUX COLLABORATEURS REVUES POUR RENFORCER LES MESURES SANITAIRES
- ATTENTION PARTICULIÈRE ET NETTOYAGE RENFORCÉ DANS LES ZONES DE TRAVAIL OU COMMUNS (VESTIAIRES, RÉSERVES..)
- PRISE SYSTÉMATIQUE DE TEMPÉRATURE DE NOS COLLABORATEURS
- COLLABORATEURS FORMÉS AUX GESTES BARRIÈRES ET AU PROTOCOLE SANITAIRE PROPRE AU CHR
- PORT DE LA VISIÈRE POUR LE PERSONNEL EN CONTACT CLIENTÈLE
- PORT DU MASQUE POUR LES CUISINIERS ET FEMMES DE CHAMBRES
- PORT DU MASQUE SYSTÉMATIQUE SI DISTANCIATION 1 M IMPOSSIBLE
- NETTOYAGE/DÉSINFECTION RÉGULIÈRE DES SANITAIRES
- ECARTEMENT DES TABLES D'UN MÈTRE MINIMUM DANS LES LIEUX DE RESTAURATION
- GEL HYDRO-ALCOOLIQUE, SAVON DE MARSEILLE ET MOUCHOIRS SUR POSTE DE TRAVAIL

CLIENTS

- ZONE D'ATTENTE POUR LES CLIENTS (HÔTEL ET RESTAURANT) AVEC MARQUAGE AU SOL POUR RESPECTER LA DISTANCIATION
- EN FONCTION DES NÉCESSITÉS ORGANISATION D'UN PLANNING POUR LE CHECK IN /CHECK OUT
- DÉSINFECTION RÉGULIÈRE SURFACES D'ACCUEIL ET DES POINTS DE CONTACTS (CHECK IN /CHECK OUT)
- VITRE EN PLEXIGLAS À LA RÉCEPTION CLÉS DÉSINFECTÉES AVANT REMISE EN MAIN PROPRE
- GEL HYDRO-ALCOOLIQUE À DISPOSITION DURANT LE SÉJOUR
- MASQUE EN VENTE SUR DEMANDE
- CHAMBRES NETTOYÉES ET DÉSINFECTÉES SUIVANT UN PROTOCOLE STRICT
- DÉMATÉRIALISATION DES CARTES DU BAR ET DU RESTAURANT ET CARTE DES VINS PAR QR CODE
- MISE EN PLACE D'ARDOISE AU RESTAURANT ET AU BAR
- NETTOYAGE SYSTÉMATIQUE DES CHAISES ET TABLES ENTRE 2 CLIENTS.