



CHARTRE COVID

PVG est un groupe hôtelier familial qui comprend plusieurs établissements hôteliers avec des restaurants, spa, salles de séminaire, un centre des congrès et un casino. Le groupe change, évolue et garde toujours un œil critique sur sa manière d'opérer, de fonctionner afin de toujours être en règle avec les exigences réglementaires et tous les principes fondamentaux du métier de l'hôtellerie restauration.

Notre métier est passionnant et également vaste par la diversité des spécialités exercées. Nous avons donc choisi de nous faire accompagner par le GNI ou Groupement National des Indépendants Hôtellerie & Restauration.

L'objectif du GNI pendant la période de confinement imposée par les autorités était de réfléchir à un protocole de réouverture des établissements d'hôtellerie et de restauration. Ce protocole nous a été présenté dès le 22 mai afin que nous puissions mettre tout en œuvre pour la date de réouverture programmée le mardi 2 juin 2020.



COVID-19

Dans le contexte de crise sanitaire lié à la propagation du virus COVID-19, le groupe PVG a donc suivi le protocole proposé par le GNI et validé par le gouvernement, afin de faire respecter au mieux la distanciation sociale et d'offrir des conditions sanitaires optimales que ce soit pour ses employés ou ses clients.

Pour chaque établissement du groupe PVG qui rouvre après le confinement imposé par les autorités, nous rédigeons deux protocoles COVID : l'un pour les employés travaillant dans l'établissement et l'autre pour les clients accueillis au sein de l'établissement.

Bien que les mesures soient dictées par le protocole du GNI, nous les adaptons à nos structures, nos espaces, nos fonctionnements et nos spécificités. Vous trouverez donc ci-contre, la chartre Covid de l'établissement dans lequel vous souhaitez ou vous allez séjourner.

Cette situation exceptionnelle exige aussi une démarche constante d'amélioration, c'est pourquoi nous réajustons nos façons de procéder selon les retours des employés et des clients. Nous nous efforçons de tirer partie de cette situation et d'en ressortir grandis.

Au plaisir de vous accueillir chez nous!



CHARTRE COVID

- ❖ Le port du masque pour les clients, est conseillé dans l'hôtel et obligatoire dans le restaurant. Le personnel est masqué.
- ❖ Bornes de désinfectant hydroalcoolique disponibles aux entrées de l'établissement.
- ❖ Nettoyage renforcé et désinfection régulière de tous les espaces : poignées de portes, boutons d'ascenseurs, interrupteurs, TPE...
- ❖ Un plan de nettoyage avec suivi des horaires de passage a été mis en place.
- ❖ Réception de l'hôtel : Mise en place de plexiglas pour la protection de nos clients et de nos employés. Les TPE (machines pour les cartes bancaires) sont équipés d'une protection afin de pouvoir être désinfectées régulièrement. Les plafonds des paiements sans contact ont été augmentés à 50€ depuis le 11/05/2020.
- ❖ Une seule personne ou membres d'une même famille à la fois dans les ascenseurs.
- ❖ Lors des arrivées et des départs, les clients sont invités à patienter dans les salons ou sur la terrasse pour échelonner la présence de clients dans le hall.
- ❖ Les chambres sont nettoyées selon le protocole officiel. Pas de croisement du linge propre et du linge sale. Ce dernier est évacué dans des sacs individuels fermés.
- ❖ Dépose des cartes clés de chambre dans une boîte. Elles sont ensuite systématiquement désinfectées avant d'être réattribuées.
- ❖ Le restaurant a été réaménagé afin de respecter les distances de sécurité d'un mètre entre chaque table, en cas d'affluence 2 services pourraient être organisés.

Les tables ne peuvent accueillir que 10 personnes maximum.

Le petit déjeuner reste servi sous forme de buffet avec un sens de circulation.

Normes de sécurité alimentaire et dans les lieux de restauration renforcées : port du masque et de la charlotte en cuisine, lavage des mains toutes les 30 minutes, désinfection des lieux en fin de service, cartes des restaurants téléchargeables par QR code ou disponibles en format papier à usage unique.

- ❖ Il n'y a pas de service debout au bar.
 - ❖ Dans l'Espace Bien-être de votre établissement, seuls la piscine, le jacuzzi sont accessibles, avec un maximum de personnes autorisées selon les surfaces de plan d'eau et de plage. Le sauna et le hammam rouvriront selon les directives gouvernementales et celles de la profession.
- Lors des périodes de forte affluence un planning d'occupation pourra être mis en place avec réservation préalable.
- ❖ Les salles de séminaire sont désinfectées et aérées en milieu de journée à la demande du client et en fin de journée.
 - ❖ Le parcours clients et employés est parsemé d'affichages réguliers indiquant les consignes à suivre (circulation et limitation du nombre de personnes).
 - ❖ Et bien sûr toutes les mesures et gestes barrières standards définis par le gouvernement.
 - ❖ Tout un protocole a été mis en place pour les employés. Chacun a reçu une formation particulière ainsi qu'une charte précisant tous les modes opératoires.
 - ❖ Un référent « Protocole Sanitaire » a été désigné dans chaque établissement, en plus des Ressources Humaines, et un point quotidien est effectué avec les équipes.