

Date de la dernière mise:
Avril 2021



**Votre tranquillité,
notre objectif!**

#TimetoCare #StaySafe #KeepSafe

PROGRAMME D'ÉTABLISSEMENT SÛR

**ESTIVAL**
GROUP

PROTOCOLE DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ

Chez Estival Group, nous savons que la santé et le bien-être de nos clients et employés sont la chose la plus importante. C'est pourquoi nous avons créé ce manuel où vous trouverez des informations sur nos protocoles d'action.

Nos protocoles ont été créés par des professionnels du groupe Estival en collaboration avec la société d'audit **Bio9000**, une société internationale avec plus de 25 ans d'expérience dans le secteur du conseil stratégique, pour mettre en oeuvre des protocoles d'entreprise pour une action préventive, conçus selon les recommandations du OMS, ICTE et autres autorités compétentes.



PROTOCOLE DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ

Le programme “Établissement sûr” est spécifiquement adapté à la réouverture des établissements touristiques, dans le cadre de la pandémie actuelle de Covid-19 et soutenu par quatre axes fondamentaux:



PROCESSUS ET MESURES PRISES

FORMATION. Formation de toute notre équipe humaine aux nouveaux protocoles.

AUDITS Vérification de la bonne mise en oeuvre des nouveaux protocoles.

ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION Pour effectuer tous les protocoles établis.

GEL HYDROALCOHÓLYQUE Disponible pour nos clients et employés.

DISTANCE DE SÉCURITÉ. Contrôle et amélioration de la distance de sécurité.

PROTOCOLE DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ



PERSONNEL

- Nous formons et équipons nos travailleurs d'EPI.
- Nous effectuerons des tests de contrôle préventif sur nos collaborateurs.
- Nous prenons la température corporelle.



RÉCEPTION

- Dans les hôtels, service de pré-enregistrement en ligne pour les réservations effectuées via notre portail web www.estivalgroup.com
- Installation de cloisons et / ou d'autres mesures de distanciation sociale
- Mesures d'hygiène supplémentaires dans les espaces d'accueil.
- Pose de marques au sol pour assurer une séparation de sécurité minimale.
- Dans tous nos hôtels, les cartes magnétiques des chambres sont désinfectées avant la livraison.
- Priorité donnée au système de paiement par carte de crédit contactless.

PROTOCOLE DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ



ZONES DE JEUX INFANTILES

- Ils ne peuvent être ouverts qu'avec l'autorisation de l'autorité sanitaire.
- Limitation de capacité au maximum légal.
- Installation de distributeurs de désinfectant pour les mains.
- Placement d'affiches informatives.
- Ventilation des espaces fermés pendant 2 heures avant l'occupation.
- Désinfection de la salle à la fin du quart de travail.
- Suspension du service de garde.



ESPACES COMMUNS

- Renforcement du personnel de nettoyage et augmentation significative de la fréquence de nettoyage.
- Nous limitons la capacité dans certaines zones.
- Distributeurs de gel hydroalcoolique
- Ventilation quotidienne de tous les espaces communs avant l'occupation.
- Affiches informatives montrant les règles et les mesures préventives pour l'autoprotection.
- Dans les hôtels, les poubelles ont une ouverture non manuelle et un double sac intérieur.

PROTOCOLE DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ



CHAMBRES

- Utilisation de produits de nettoyage à effet virucide pour la désinfection de COVID 19.
- Désinfection des chambres avant l'arrivée de nouveaux clients.
- Augmentation de la fréquence de désinfection des surfaces avec le contact le plus élevé, comme les interrupteurs, les boutons, les portes et les robinets.
- Lavage de vêtements et textiles avec programmes de température spéciaux et produits à action virucide garantissant une hygiène maximale.
- Le personnel de nettoyage porte des masques faciaux en tout temps et effectuera des changements de gants après chaque pièce.
- Notre personnel effectue l'hygiène des mains avant et après le nettoyage d'une pièce.

PROTOCOLE DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ



RESTAURANTS, TERRASSES, BARS ET BUFFETS

- Nous stérilisons la vaisselle et les couverts par des pratiques et des produits de nettoyage recommandés par les autorités sanitaires.
- Dans les hôtels, service Buffet adapté à la réglementation en vigueur à tout moment avec une augmentation significative des produits servis en dossete.
- La désinfection hydrogel des mains est obligatoire à l'entrée du restaurant.
- Cartes numérisées avec un code QR dans les bars et restaurants.
- Une distance de sécurité sera maintenue entre les tables et la capacité sera limitée, selon les critères établis par les autorités sanitaires.
- Dans les hôtels, des gants en plastique sont disponibles et le port du masque est obligatoire dans les zones de buffet et show cooking maintenus en libre service.
- Nous désinfectons chaque table avant l'utilisation d'un autre client.

PROTOCOLE DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ



PISCINES ET ANIMATION

- Capacité limitée dans la zone de la piscine.
- Installation de distributeurs de désinfectant pour les mains sur le périmètre.
- Suspension de l'utilisation d'équipements de terrain de jeu tels que des ballons gonflables dans les piscines.
- Désinfection des chaises longues en début de journée.
- Placement d'affiches informatives.
- Vérification du bon fonctionnement des systèmes de traitement d'eau de piscine
- Analyse de l'eau dans les piscines du laboratoire.
- Offre de loisirs et de divertissement adaptée aux mesures de sécurité préventive fixées par les autorités sanitaires.

