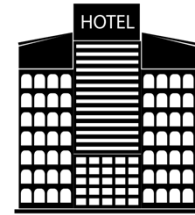


Prévention de la COVID-19

HÔTELS



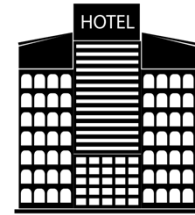
1. Transport du client

- **Limitier le service navette et exiger la désinfection des points contacts à chaque arrêt**
- **Limitier le nombre de personnes de sorte que les voyageurs se tiennent au moins à 1 m 50**
- **Port du masque obligatoire pour le conducteur et pour les voyageurs, sauf pour les enfants de moins de cinq ans**
- **Désinfecter la voiture (siège, habitacle, poignées) à chaque arrivée**
- **Équiper la cabine du conducteur d'un écran de protection si possible**
- **Le conducteur doit avoir pour instruction de limiter les conversations au minimum**
- **Remettre au client une plaquette d'explications (plastifiée pour pouvoir la nettoyer) rappelant les informations sanitaires et notamment les gestes barrières ainsi que toutes les mesures prises par l'hôtel pour les restaurants, le service de chambre, l'entretien ménager et les procédures de blanchisserie**
- **Privilégier les possibilités de stationnement en libre-service. Si le service voiturier est fourni, désinfecter les points contacts de la voiture**


PRÉVENIR

Prévention de la COVID-19

HÔTELS



2. Entrée

- **Port du masque obligatoire pour les clients, sauf pour les enfants de moins de cinq ans**
- Mettre à disposition **des produits hydro-alcooliques** 
- **Afficher toutes les informations sanitaires** et notamment la fiche relative aux gestes barrières et au port du masque
- Rendre visible les points d'eau pour le lavage des mains et les accès aux produits hydro-alcooliques
- Retirer les objets non nécessaires des aires communes (brochures, revues...)

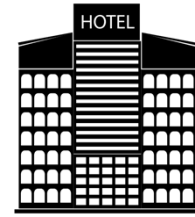
3. Réception (y compris check-in/check-out)

- Se référer à la fiche « Réceptionniste /Bagagiste »

PRÉVENIR

Prévention de la COVID-19

HÔTELS



4. Ascenseurs

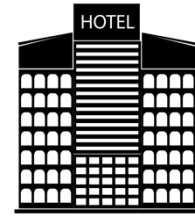


- **Limiter le nombre de personnes présentes simultanément** afin de permettre le respect de la distance de sécurité d'au moins 1,5 m
- **Veiller à ce que les consignes de sécurité, y compris le nombre de personnes autorisées par trajet soit respecté et afficher toutes les informations utiles au client**
- **Marquage au sol pour éviter que les personnes se croisent.** Chaque étage doit être marqué avec des indications, afin que les clients ne soient pas confrontés aux autres pour maintenir la distanciation sanitaire
- Nettoyer et **désinfecter régulièrement les boutons d'ascenseurs, les sols ...** et toutes les surfaces susceptibles d'être touchées
- **Mettre à disposition des produits hydro-alcooliques**

PRÉVENIR

Prévention de la COVID-19

HÔTELS



5. Chambres

- Se référer à la fiche « femme de chambre (hôtellerie) »

6. Cuisine / Restaurant/ Room Service

- Se référer à la fiche « Restauration »
- **Fermeture à 22 heures des activités de bar des hôtels réservées à leur seule clientèle hébergée**
- **Autorisation du service du petit déjeuner dans les hôtels pour leur seule clientèle hébergée**

Cas particuliers des restaurants d'hôtels :

- **Les clients doivent arriver au restaurant uniquement lorsqu'une table est disponible afin d'éviter la file d'attente**

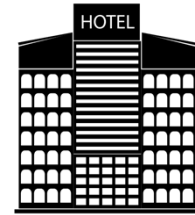
Cas particuliers du room-service :

- **Le service de chambre traditionnel est remplacé par une méthode de livraison sans contact (commandes par téléphone, dépose devant la porte)**
- **Prévoir une zone de dépose des plateaux par étage**

PRÉVENIR

Prévention de la COVID-19

HÔTELS



7. Services non essentiels

- Fermeture des zones non essentielles telles que les piscines, salles de sport et spa

8. Salles de réunion / Business Center

- Limiter le nombre de personnes simultanées de sorte à permettre une distanciation d'1,50 m entre chaque personne
- Nettoyer et désinfecter avec un produit désinfectant virucide la zone après chaque passage
- Mettre à disposition des produits hydro alcooliques

9. Vestiaires du personnel

- S'assurer de la mise à disposition d'une poubelle à commande non manuelle en parfait état de fonctionnement
- Prévoir si nécessaire une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique

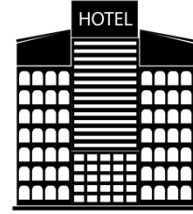
10. Salle de pause

- Organiser la prise des repas en horaire décalé si nécessaire en respectant une distanciation d'1,50 m entre les personnes à table
- Nettoyer et désinfecter la salle de pause (surfaces ou équipements en contact avec les mains après chaque pause)

PRÉVENIR

Prévention de la COVID-19

HÔTELS



11. Installations sanitaires

- **Renforcer le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels**
- **Procéder au nettoyage et à la désinfection** manuels de toutes les surfaces et équipements des sanitaires. **Augmenter notamment les opérations de désinfection des points contacts**
- En cas de sèche-mains avec récupérateur d'eau, pulvériser régulièrement, à l'intérieur, un produit virucide ménager
- Placer une corbeille avec couvercle à pédale et l'équiper d'un sac poubelle à évacuer fermé et à changer quotidiennement
- Mettre à disposition du personnel du gel WC avec Javel pour le nettoyage régulier de la cuvette

De manière générale :

Tous les espaces intérieurs, tels que les halls d'entrée, les couloirs, les escaliers, les ascenseurs, les bureaux, les salles de réunion... doivent être nettoyés et désinfectés avec un produit virucide

PRÉVENIR