



#DoingMyPart

Biografy Group • Paris

Dans les hôtels du groupe Biografy, nous sommes convaincus que nous avons tous en nous les ressources, l'imagination et les capacités pour *faire notre part* dans un monde en pleine mutation. Nous nous engageons à jouer du mieux possible notre rôle d'hôtelier responsable pour vous accueillir en toute sécurité dans nos hôtels en cette période particulière.

Toutes nos équipes sont mobilisées au quotidien pour renforcer et faire respecter nos nouveaux protocoles en matière de sécurité sanitaire et les dernières recommandations d'hygiène et de nettoyage dans notre hôtel.

Aussi, nous nous sommes mis un point d'honneur à ce que vous puissiez, lors de vos séjours chez nous, accéder à tous les moyens et toutes les informations possibles pour vous permettre d'agir individuellement et de contribuer à votre échelle à la sécurité de tous.

Vous trouverez ci-dessous le détail de notre protocole d'hygiène spécial COVID-19. Nos collaborateurs restent à votre entière disposition si vous avez des questions ou besoin d'assistance.

Votre sécurité et celle de nos collaborateurs sont notre priorité.

Bon séjour chez nous !

PROTOCOLE D'HYGIÈNE SPÉCIAL COVID-19

1. Code de conduite de nos clients

Afin d'éviter la propagation du virus, nous vous demandons de prendre note des éléments suivants :

- Respecter les distances physiques avec les autres clients ainsi qu'avec les membres du personnel
- Respecter les gestes barrières dans les espaces publics : tousser dans le coude, pas d'embrassade
- Se laver les mains avec soin plusieurs fois par jour, essentiel pour limiter la propagation des bactéries
- Utiliser le gel hydroalcoolique mis à disposition dans les espaces communs de l'hôtel
- Respecter le port du masque dans les espaces communs de l'hôtel, si la distance physique n'est pas possible. Si cette pièce ne fait pas encore partie de votre dressing, nous mettons à disposition des masques homologués à usage unique
- Surveiller attentivement vos enfants pour respecter la distanciation physique et éviter les interactions
- Suivre les dispositions adaptées de check-in et check-out pour éviter l'afflux de personnes à la réception
- Nous vous contactons pour connaître votre heure d'arrivée afin de limiter les effets d'affluence

2. Code de conduite de nos équipes

Les métiers de l'hôtellerie exigent un respect strict de standards auxquels sont formés tous les membres du personnel. Nos mesures d'hygiène ont été considérablement renforcées et adaptées à cette crise sanitaire que nous traversons. Une formation et des contrôles en continu de l'ensemble de nos collaborateurs permettent d'assurer l'application et le suivi de ces mesures.

- Nomination d'un référent dans notre établissement qui a pour rôle de veiller à la mise en œuvre des mesures de protection, la formation du personnel et au contrôle du respect des consignes.

- Notre personnel est équipé de masques, gants et gel hydro alcoolique, disponibles à tous les points stratégiques de leur parcours.
- Nous dispensons à nos équipes de nettoyage tous les équipements de protection individuels indispensables à leur sécurité (gants, blouses, masques).
- Nos équipes sont formées aux gestes barrières. Elles veillent à se laver les mains le plus régulièrement possible et après chaque interaction. Le rituel du lavage de mains reste essentiel à chaque moment clé de la journée ; prise de poste, retour de pause, geste lié à la fonction (laver un élément en chambre, sortir des aliments de la chambre froide, commencer un service à table, porter des valises), fin de la journée.

3. Nettoyage de la chambre

Nous désinfectons tous les points de contacts avec les produits de la gamme Oxivir de la marque Diversey. Ce nettoyeur est adapté à tous les types de surfaces et utilisé très largement en Ephad et hôpitaux.

Tous les sanitaires sont désinfectés avec le produit Taski Sani 4 en 1 de la marque Diversey.

Nous retirons tout objet non indispensable dans les espaces communs et en chambre, (coussins décoratifs, plaids, stylos...), ceux laissés sont désinfectés à chaque changement de client.

Le matériel de nettoyage est changé entre chaque chambre, notamment les lingettes et les chiffons microfibres.

Chaque chambre est bloquée et inoccupée 24h après le départ d'un client (sous réserve de disponibilité).

Le linge est désinfecté ainsi que les espaces de travail du linge.

4. Nettoyage des espaces communs

À une fréquence de six fois par jour (deux le matin, deux l'après-midi, deux le soir), nous désinfectons tous les points de contact de nos espaces communs avec le produit de la gamme Oxivir de la marque Diversey. Ce nettoyeur est adapté à tous les types de surfaces.

À une fréquence de six fois par jour (deux le matin, deux l'après-midi, deux le soir), nous désinfectons tous les sanitaires communs avec le produit Taski Sani 4 en 1 de la marque Diversey. Ce nettoyeur est spécifiquement destiné au nettoyage et à l'entretien des sanitaires.

Les personnes en charge du nettoyage sont équipées de gants et de masques.

Les clés de chaque chambre sont nettoyées avant remise et après restitution.

5. Normes d'hygiène et mesures de sécurité en salle de Restaurant

Lors de la préparation du service, nos collaborateurs portent systématiquement un masque si la distanciation ne peut être respectée.

La mise en place des tables fait respecter une distance minimale d'au moins 1 mètre sauf pour un même groupe de maximum 10 personnes.

La circulation et l'emplacement des tables et buffets sont organisés de manière à maintenir la distance de sécurité.

Les denrées présentées en buffets sont protégées et les couverts utilisés par une seule personne à chaque fois.

Lors de l'accueil et du service en salle, nos collaborateurs portent un masque pendant toute la durée du service.

Nos collaborateurs doivent se laver les mains ou utiliser du gel hydroalcoolique avant toute manipulation de vaisselle et ustensiles propres, après chaque desserte de table et encaissement, et toutes les heures.

Dès l'entrée dans l'établissement, les clients sont invités à se laver les mains avec le gel hydroalcoolique.

Les clients sont placés rapidement afin d'éviter toute file d'attente.

Les menus sont à usage non collectif, soit par QR Code, soit sur une application, soit jetables sur papier libre.

Le service à la table avec le client en position assise est privilégié, et il est demandé aux clients d'éviter de changer de place ou de se déplacer en cours de service. En cas de déplacement, le client doit porter un masque. Nous tenons à disposition des masques pour les clients qui n'en disposeraient pas.

Le paiement à table et les règlements sans contact, ou par téléphone etc. sont à privilégier.

6. Normes d'hygiène en cuisine

Lors de la préparation, chaque personne porte obligatoirement un masque de protection ainsi qu'une charlotte.

La périodicité et le suivi du plan de nettoyage et désinfection des surfaces ainsi que de l'ensemble des équipements de travail, en application des fiches méthodes de Diversey, sont renforcés.

Les points de contacts sont désinfectés en même temps.

Chaque personne en cuisine se lave les mains toutes les 30 minutes et avant toute manipulation de vaisselle et ustensiles propres.

Des poubelles à commande non manuelles sont prévues en nombre suffisant et évacuées régulièrement.

La vaisselle et les ustensiles propres sont stockés dans un endroit à l'abri des contaminations.

L'hôtel se réserve la possibilité de déloger un client dans un autre hôtel de la collection Biografy, en fonction de la demande et des services disponibles.

Ce document sera enrichi au fil de l'eau en fonction des annonces du gouvernement.