

HÔTEL TUC BLANC BAQUEIRA

**PROTOCOLE ET
MESURES SANITAIRES
DE SÉCURITÉ**



SOMMAIRE

INTRODUCTION

ASPECTS ESSENTIELS

RÉCEPTION

RESTAURANT

CHAMBRES

PISCINE

SPA

ZONES COMMUNES

CONTACT



INTRODUCTION

Face à la situation actuelle provoquée par la COVID-19, l'hôtel Tuc Blanc a mis tout en œuvre pour que, dès l'ouverture, le client puisse profiter de l'hôtel en toute sécurité. Nous voulons que vous vous préoccupiez uniquement de vos vacances.

C'est la raison pour laquelle nous avons élaboré un protocole contenant toutes les mesures sanitaires et d'hygiène à respecter, tant de la part du client que de l'hôtel, conformément aux recommandations de l'OMS et aux directives du Hydro Air Control S.L, afin de faire respecter au mieux ces mesures pour garantir la sécurité de nos clients.

ASPECTS ESSENTIELS



1 CRÉATION DU COMITÉ DE GESTION DU PLAN DE CONTINGENCE.

Pour définir les stratégies et adopter les décisions opportunes afin de minimiser les risques sanitaires et d'hygiène causés par la COVID-19, conformément aux recommandations de prévention des risques professionnels sur la base des directives établies par l'OMS, le ministère de la Santé et les autorités sanitaires autonomes.

2 RECRUTEMENT DES SERVICES DU HIDRO AIR CONTROL S.L. POUR DÉVELOPPER, VÉRIFIER ET CERTIFIER LA CORRECTE MISE EN ŒUVRE DES PROTOCOLES SUSMENTIONNÉS.

Pour mettre l'accent sur la gestion du personnel, la gestion des installations et la gestion du plan de continuité.

3 RENFORCEMENT DES CONTRÔLES DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT DE MARCHANDISES.

Pour garantir la sécurité au niveau de la chaîne d'approvisionnement de marchandises, les contrôles qui étaient déjà réalisés dans le système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), ou analyse des dangers et points critiques, ont été renforcés.

4 FORMATION DE L'ENSEMBLE DU PERSONNEL.

Pour agir correctement dans chacune des situations qui pourrait survenir. Par ailleurs, le personnel dispose au quotidien de bornes d'autocontrôle de température (E.P.I.).

5 RENFORCEMENT DU SERVICE DE NETTOYAGE.

Augmenter la fréquence de désinfection des zones communes de l'hôtel, notamment l'espace du hall, la piscine, les ascenseurs, les poignées de porte, les toilettes publiques, etc.

6 NUMÉRISATION DES PROCESSUS.

Fournir les informations nécessaires pour le séjour à l'hôtel.

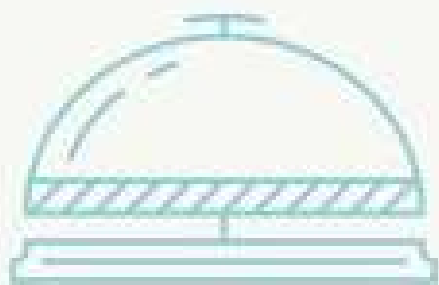
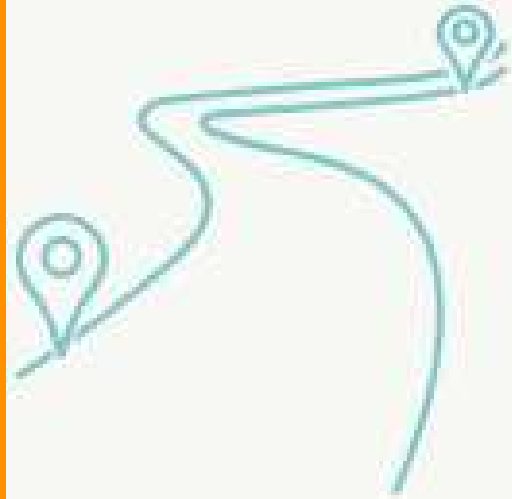
7 ENGAGEMENT DU CLIENT FACE AU RESPECT ET À L'APPLICATION DES PROTOCOLES:

- Respecter la capacité établie et indiquée, avec une signalisation dans les zones communes.
- Conserver la distance de sécurité d'au moins 1,5 mètre.
- Porter toujours le masque dans toutes les parties communes.
- Se désinfecter les mains avec la solution hydroalcoolique à disposition à l'hôtel.
- En cas de symptômes de COVID-19 (fièvre, difficulté à respirer ou toux), contacter la direction afin qu'elle puisse prêter assistance de façon immédiate en appelant les services de santé compétents.

RÉCEPTION

Strict contrôle de l'application des protocoles afin de préserver les installations de l'hôtel et garantir l'absence du virus.





- Sol signalisé avec la distance de sécurité recommandée.
- Réception protégée d'une paroi de protection en verre.
- Modifications du check-in et du check-out afin d'améliorer l'hygiène dans les chambres. Check-in à partir de 15 h et check-out jusqu'à 11 h. Late checkout sous réserve de disponibilité.



- Option de check-in en ligne pour accélérer la procédure et éviter les concentrations à la réception.
- Remise des clés et des serviettes du spa dans des conteneurs spéciaux sélectionnés pour cela.
- Distributeurs de solutions hydroalcoolique désinfectante.



- Envoi de la facture par courrier électronique à la demande du client.



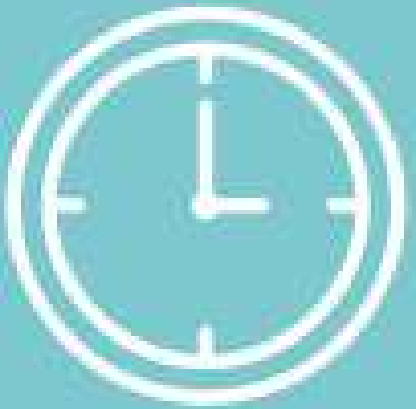
- Paiement par carte de préférence.



RESTAURANT

Modifications des services de petit-déjeuner et dîner, à la capacité et aux heures proposées par l'Hôtel Tuc Blanc pour préserver la santé des clients.

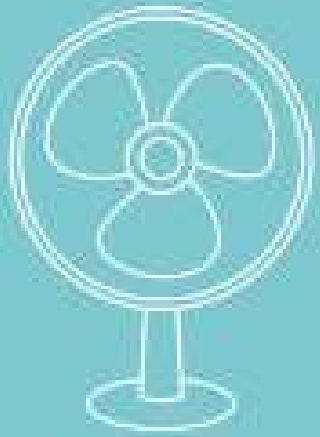




- Buffet assisté. L'heure d'entrée est attribuée au restaurant lorsque vous arrivez à l'hôtel.
- Modification des horaires du restaurant pour garantir la capacité d'accueil et les distances de sécurité entre les clients.
- Suppression des cartes du restaurant et du bar au format papier. Désormais disponibles au format numérique.



- Installation d'une paroi de protection à la réception de la salle de restaurant.



- Ventilation du restaurant après chaque service.



- Distributeurs de solution hydroalcoolique désinfectante.

CHAMBRES

Nettoyage et désinfection des chambres renforcés, après le départ du client et durant son séjour.

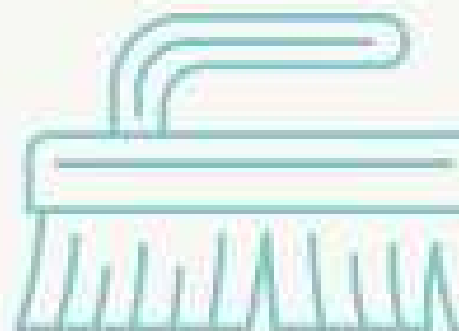
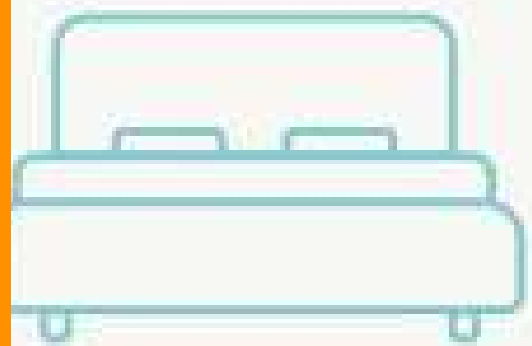




- Suppression de toutes les informations au format papier.



- Augmentation de la fréquence de nettoyage en insistant particulièrement sur tous les articles de la chambre et de la salle de bain ainsi que sur les surfaces manipulées comme les interrupteurs, les poignées, les portes et robinets.



- Suppression des couvertures et oreillers à l'intérieur des armoires. Disponibles à la réception au besoin.

- Possibilité de refuser le nettoyage de la chambre durant le séjour.

PISCINE

Mesures spécifiques en termes de réduction de capacité d'accueil afin de garantir les distances de sécurité.



RESTRICTIONS SPÉCIALES POUR LA PISCINE



- La capacité de la piscine est limitée.



- Disponibilité des horaires à la réception.

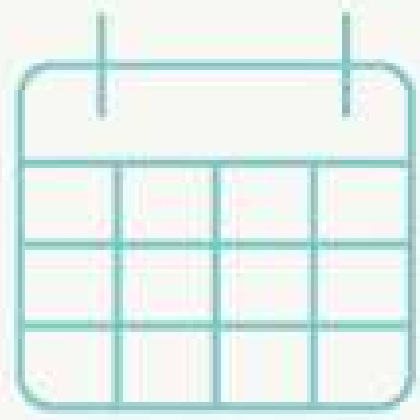


- Désinfection des transats après chaque client.

SPA WELLNESS

Mesures spécifiques et modification des horaires pour garantir une sécurité optimale.





- Spa et service de massages sur réservation préalable.



- Modification des horaires du spa.

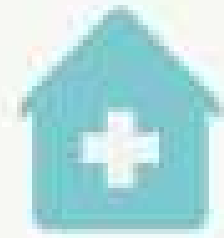


- Distributeurs de solution hydroalcoolique désinfectante.

ZONES COMMUNES

Contrôle fréquent et précis des zones communes.





- Installation d'affiches avec des informations sur les centres de santé de la région, les pompiers et la police locale, avec les horaires, les numéros de téléphone d'urgence et votre emplacement.



- Distributeurs de solution hydroalcoolique désinfectante.



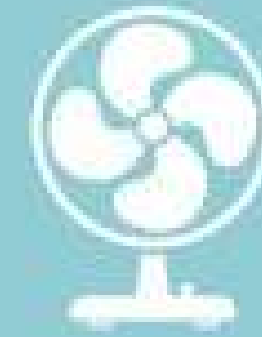
- Contrôle de la capacité d'accueil des zones communes de l'hôtel afin d'éviter toute concentration conformément à la norme établie.



- Installation de panneaux informatifs avec les conditions de fonctionnement de l'hôtel.



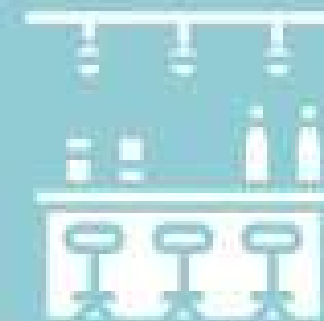
- Utilisation de l'ascenseur limitée à une seule personne en cas d'absence de masque, excepté dans le cas d'une même famille.



- Ventilation des zones communes plusieurs fois par jour.



- Capacité limitée dans les toilettes des zones communes conformément à la législation.



- Protection du comptoir du bar.



INFORMATION DE CONTACT

ADRESSE

Carretera de la Bonaigua, s/n, Baqueira
Beret (Lleida), C. P. 25598

TÉLÉPHONE

(+34) 973 64 43 50

COURRIER

Info@hoteltucblanc.com

reservas@hoteltucblanc.com