



ARTELOGE

HOTELS & RESTAURANTS

ARTELOGE
À VOS CÔTÉS !

PROTOCOLE SANITAIRE / COVID 19

PROTOCOLE SANITAIRE / COVID 19

Chers Clients,

Le Groupe Arteloge a mis en place, pour votre sécurité et celle de vos collaborateurs, une série d'actions et de mesures afin d'appréhender sereinement vos séjours, séminaires et repas dans nos établissements.

Vous trouverez ci-après la liste des protocoles appliqués pour chaque service :

Accueil

- Des distributeurs de gel hydro alcoolique en libre service sont mis à votre disposition à l'entrée de chacun de nos établissements et dans les différents lieux de passage.
- Pour vous garantir un confort et un contact avec nos collaborateurs en toute sécurité, nos réceptions et desks d'accueil sont équipés de plaques de Plexiglass ainsi que de marquages au sol pour vous aider à respecter les règles de distanciation sociale.
- Notre personnel est masqué et sensibilisé au lavage régulier des mains. Le port du masque est obligatoire pour vos déplacements dans nos établissements.
- Les parties communes et sanitaires de nos établissements font l'objet d'un protocole de désinfection tout au long de la journée. Cette désinfection est faite en utilisant du Diesin Pro et de l'Incidin Foam (de notre partenaire Ecolab), agréés dans la lutte des virus de souche coronavirus.



PROTOCOLE SANITAIRE / COVID 19

Salles de réunion

- Chacune de nos salles est dressée de manière à respecter une distance d'un mètre entre chaque collaborateur.
- Nos équipes vous fournissent du gel hydro alcoolique et en cas de nécessité, des lingettes désinfectantes.
- Nos salles sont aérées régulièrement.
- Les tables, chaises ainsi que le matériel fourni (paper board, projecteur...) font l'objet d'une désinfection minutieuse après chaque réunion.
- Tous les bloc-notes et stylos sont changés à l'issue de votre réunion.
- Les pauses salées ou sucrées ont été repensées afin de limiter les contacts (pincettes individuelles de service, conditionnement à l'unité...).
- Le groupe Arteloge dispose de sa propre société de nettoyage (GLM Services) qui assure la désinfection des espaces tout au long de la journée. Cette dernière est faite en utilisant du Diesin Pro et de l'Incidin Foam (de notre partenaire Ecolab), produits agréés dans la lutte des virus de souche coronavirus.
- Nos équipes sont à votre service pour l'organisation de visio-conférences et autres formats de réunion à distance.
- Affichage en salle des informations de prévention et des gestes barrière.



PROTOCOLE SANITAIRE / COVID 19

Restauration

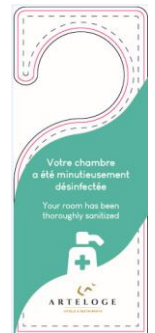
- Les tables de nos restaurants sont espacées d'un mètre afin de respecter la distanciation règlementaire.
- Nous pouvons accueillir jusqu' à 10 convives par table.
- Un marquage au sol ainsi qu'un sens de circulation ont été établis afin de limiter les interactions au sein du restaurant.
- Les cartes et menus sont disponibles en format QR Code ainsi qu'en version papier à usage unique, recyclé.
- Les tables et chaises font l'objet d'une désinfection minutieuse après chaque utilisation, assurée par notre propre société de nettoyage. Les produits utilisés pour cette désinfection sont le Diesin Pro et de l'Incidin Foam (de notre partenaire Ecolab), agréés dans la lutte des virus de souche coronavirus.
- Tous nos collaborateurs sont masqués et hautement sensibilisés au lavage régulier des mains.
- Le port du masque est obligatoire pour tous les déplacements dans le restaurant.



PROTOCOLE SANITAIRE / COVID 19

Chambres

- En plus du ménage effectué avec soin, chacune de nos chambres fait l'objet d'une désinfection minutieuse, avec le produits Diesin Pro (Ecolab) agréé dans la lutte des virus de souche coronavirus.
- Nos chambres sont aérées quotidiennement.
- Les cartes room service sont disponibles en format QR code.
- Les poignées de portes, poignées et cadre de fenêtres, interrupteurs, robinets, cuvette des sanitaires, télécommande et tout autre accessoire susceptible d'avoir été touchés font l'objet d'une désinfection particulière.
- Une service de recouche à la demande a été instauré dans nos établissements 3 étoiles.
- Notre équipe de nettoyage (GLM Services) est hautement sensibilisée au respect des règles d'hygiène renforcées.
- Un accroche-porte Arteloge témoigne de la parfaite désinfection de la chambre avant votre arrivée.



PROTOCOLE SANITAIRE / COVID 19

Parties communes

- Le port du masque est obligatoire pour tous les déplacements dans nos établissements.
- Du gel hydro alcoolique est mis à votre disposition en libre service dans les lieux de passage (couloir, bar, réception...).
- Un sens de circulation -matérialisé par des affichages et un marquage au sol- a été établi dans certaines zones de nos établissements afin de limiter les interactions entre personnes.
- Les parties communes et sanitaires de nos établissements font l'objet d'un protocole de désinfection tout au long de la journée. Cette désinfection est faite par notre propre société de nettoyage (GLM Services), en utilisant du Diesin Pro et de l'Incidin Foam (Ecolab), produits agréés dans la lutte des virus de souche coronavirus et donc agréés pour la lutte contre le Covid 19.
- Les poignées de porte des différentes zones communes, les boutons d'appel, les barres d'appui et platines de commande des ascenseurs sont régulièrement désinfectés.
- Les espaces sont aérés régulièrement.
- Nos équipes sont à votre disposition pour répondre à tous vos besoins (gants, masques, lingettes...).



PROTOCOLE SANITAIRE / COVID 19

Tous les établissements du groupe Arteloge sont signataires de la Charte Sérénité ONLY LYON Tourisme & Congrès

En signant cette Charte Sérénité, les établissements s'engagent sur l'honneur à :

- Garantir la sécurité sanitaire des clients/visiteurs au sein de leurs établissements, en mettant en œuvre et en respectant les directives et recommandations éditées par les pouvoirs publics en matière de lutte contre la COVID-19 et en particulier, les protocoles sanitaires en vigueur au niveau national et au niveau de filière professionnelle, ainsi que les règles de distanciation sociale et les mesures préconisées en matière de gestes barrières.
- Informer les clients/visiteurs des mesures spécifiques mises en place par l'établissement.
- Permettre l'identification des établissements engagés par la mise en place de l'identité « Charte Sérénité » sur leurs outils de communication et au sein des établissements.





ARTELOGE

HOTELS & RESTAURANTS

PREND SOIN DE SES COLLABORATEURS ET CLIENTS



PROTOCOLE SANITAIRE / COVID 19