



MESURES PRÉVENTIVE OBLIGATOIRES FACE À LA CRISE SANITAIRE DU COVID19.

Nous vous présentons une série de mesures pour que vous n'ayez qu'à profiter de vos vacances avec vos proches.

Votre sécurité est primordiale pour profiter d'une plus grande tranquillité pendant votre séjour.

LES MESURES ACTUELLES SERONT APPLIQUÉES SELON LES RECOMMANDATIONS DU MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET CONSTITUENT DES MESURES ET DES NORMES ADAPTABLES AU DÉVELOPPEMENT DE LA CRISE SANITAIRE DU COVID19.

- * Une distance interpersonnelle de 1,5 m. est obligatoire dans tout le complexe.
 - * Le lavage fréquent des mains est essentiel pour l'hygiène personnelle. Nous avons du gel désinfectant dans tous les espaces communs.
 - * Utilisation obligatoire de masques dans les espaces communs pour garantir votre sécurité et celle de tous, à quelques exceptions: Dans la piscine au moment de la baignade, assis à des tables dans les bars et restaurants, dans les appartements, quand il y aura que les occupants dudit appartement.
 - * Il y a des distributeurs de gel désinfectant dans tous les espaces et services communs.
 - * Les poubelles de salle de bain dans les espaces communs ont un couvercle, une pédale et un double sac.
 - * Nettoyage et désinfection périodiques des espaces communs et nettoyage 6 fois par jour des salles de bain communautaires. Registres de nettoyage et de désinfection.
 - * **Nous limitons la capacité dans:** Appartements, réception, restaurant, terrasse snack-bar, zone hamac de la piscine (tous les 2 hamacs avec une séparation de sécurité de 1,5 m.), Intérieur des piscines, bureau de direction, salle à manger du personnel, vestiaires du personnel, local technique et entrepôts.
A la réception, capacité maximum de 2 personnes au moment de l'enregistrement.
Les réunions de plus de 10 personnes ne sont pas autorisées dans les espaces communs pour garantir une distance de sécurité.
La salle de gym sera fermée.
 - * Formation du personnel contre le COVID19 et à l'utilisation des équipements de protection individuelle.
 - * Notre personnel dispose en tout temps des équipements de protection nécessaires.
 - * Nous effectuons un contrôle périodique de la santé des travailleurs avec une déclaration responsable de ne pas avoir été en contact avec une personne affectée au cours des 15 derniers jours.
 - * Mesure de la température des travailleurs à l'entrée de leur journée de travail.
 - * Nous informons les travailleurs, les clients et les fournisseurs des mesures préventives adoptées.
- Nous avons des affiches informatives sur les mesures préventives contre le COVID19 et des marqueurs de distance et de direction pour éviter les foules.

- * Protocole au cas où un employé ou un client présente des symptômes de COVID19.
- * Révision de la climatisation à la réception et au restaurant
- * Ventilation des zones fermées, appartements, salles de bains, salons, salle de gym et sauna.
- * Nous avons un plan de nettoyage et de désinfection, ainsi qu'un plan d'analyse des points critiques dans les restaurants, pour garantir la sécurité et l'hygiène dans nos activités.

APPARTEMENTS

- * Il est uniquement permis d'occuper les appartements avec des personnes inscrites et faisant partie de la réserve. Les visites ne sont pas autorisées dans les appartements.
- * Nous n'effectuons pas de nettoyage ou d'entretien technique de l'appartement tant que le client est à l'intérieur. Un planning de ménage sera établi et réservé avec le client à l'arrivée. Dans le cas où l'employé ou le technicien de maintenance doit effectuer un travail avec le client présent, tous deux doivent porter un masque.
- * Le nettoyage et la désinfection des appartements sont effectués suivant les mesures de prévention mises en place par le Ministère de la Santé face au COVID19.

RESTAURATION

- * Nous réduisons le nombre de tables dans nos bars et restaurant (minimum de 1,5 m entre les tables).
- * Si nécessaire et selon l'occupation, nous effectuerons 2 équipes de petit-déjeuner.
- * Le service sera réalisé en proposant à nos clients des couverts et des verres correctement désinfectés.
- * Le Buffet restera fermé, le petit déjeuner sera servi à table.
- * Nous avons un plan d'analyse des points critiques dans les restaurants qui garantit la sécurité des aliments transformés, ainsi que le nettoyage et la désinfection des zones.

PISCINES

- * Conformément à la réglementation: Les paramètres de contrôle de l'eau dans les piscines récréatives sont mesurés régulièrement et ajustés si nécessaire. Nous avons un bon système hydraulique et de filtration.
- * Nettoyage fréquent des surfaces les plus sensibles à la contamination, boutons, escaliers, douches communautaires, manivelles, hamacs, etc.
- * Notre maître nageur supervisera et contrôlera la capacité et le nettoyage pendant la période d'ouverture de la piscine.
- * Nous vous demandons de ne pas oublier vos effets personnels lorsque vous quittez la piscine.

NOUS VOUS REMERCIONS DE SUIVRE TOUTES CES MESURES POUR ASSURER LA SÉCURITÉ POUR TOUS.