



Notre Charte d'engagement sanitaire renforcé

La Mainaz, 23 Octobre 2020

I – Gestion du personnel

1 - L'hôtel a formalisé un protocole sanitaire clair et a intégré l'ensemble des risques liés au COVID-19 dans ses procédures internes sur la base des normes sanitaires des autorités compétentes.

2 - L'hôtel a nommé un référent sanitaire chargé d'organiser l'application de ce protocole en l'adaptant aux spécificités de l'établissement. Il veille également à sa bonne mise en œuvre et à le faire évoluer en fonction des nouvelles règles établies.

3 - Les équipes ont toutes été formées au nouveau protocole et aux nouvelles règles de leur poste de travail et s'assure de leur respect.

4 - L'hôtel a mis à disposition de l'ensemble de ses équipes les équipements de protection et de travail nécessaires au respect des normes sanitaires en adéquation avec son poste de travail.

II – Accueil clients

5 - Des mesures pour le respect des gestes barrières et de la distanciation physique ont été mises en place et sont formalisées clairement pour en informer le client avec au minimum :

- Un sens de circulation est identifié dans les parties communes.
- L'affichage d'informations à l'attention des clients sur les gestes barrières, le port du masque et le lavage des mains dans tous les endroits où cela est nécessaire.

6 - Du gel hydroalcoolique à disposition des clients (entrée, réception, ascenseur, sanitaires, salles de restauration).

7 – L'ensemble du personnel (direction, réception, service, cuisine, équipes de nettoyage, maintenance) porte un masque et se lave les mains régulièrement. **Le port du masque est également obligatoire pour les clients** lors des déplacements dans toutes les parties de l'établissement (espaces de restauration inclus).

8- Les prospectus, journaux et autres éléments en libre-service : Il est demandé au client de se désinfecter les mains avant de se servir (gel hydroalcoolique disponible à proximité).

9 - A la réception comme au restaurant, **le paiement par carte bancaire est privilégié.**

10 – Les clés/ cartes magnétiques des chambres sont désinfectées après chaque départ.



III – La restauration

11 - L'hôtel a aménagé les horaires et l'organisation de ses espaces de restauration pour assurer la distanciation physique dans les lieux de repas :

- 1 m de distance entre chaque table en respectant la limite de convives par table selon la réglementation en vigueur – 6 personnes

- L'aménagement des plages horaires et la réservation à l'avance d'un créneau horaire pour les repas afin de réguler les flux de clientèle dans les salles de restauration

Le restaurant **La Table de la Mainaz** vous accueille midi et soir du jeudi au dimanche, de 12h à 13h et de 18h à 18h45, les réservations de tables sont obligatoires par tranches de 15 mn, selon disponibilité. Le service est assuré de 12h à 15h et de 18h à 21h.

En raison des mesures sanitaires gouvernementales, pour assurer votre confort et sécurité la prise de commande sera effectuée entre 18h et 18h45.

Nous vous informons que nous nous réservons le droit d'annuler votre réservation en cas de non-respect de l'horaire de réservation.

La capacité maximale de notre restaurant La Table de la Mainaz est de 30 personnes.

Le bistrot **Le Panorama** vous accueille du jeudi au dimanche, midi et soir de 12h à 13h et de 18h à 19h. Les réservations de tables sont obligatoires par tranches de 15 mn, selon disponibilité. Le service est assuré de 12h à 15h et de 18h à 21h.

En raison des mesures sanitaires gouvernementales, pour assurer votre confort et sécurité la prise de commande sera effectuée entre 18h et 19h00.

Nous vous informons que nous nous réservons le droit d'annuler votre réservation en cas de non-respect de l'horaire de réservation.

La capacité maximale de notre restaurant Le Panorama est de 45 personnes.

Nos deux restaurants seront fermés pour tous nos clients extérieurs et hôtels dès 21h00 chaque jour.

Le service Réception est en charge de la prise des réservations de nos restaurants. La saisie du nom, prénom, numéro de téléphone et adresse mail sont obligatoirement renseignés dans notre outil informatique FIDUCIAL.

Avant chaque service du midi et de soir, le service Réception imprimera le « cahier des réservations » et notera l'heure d'arrivée des clients.

Les documents seront à disposition à la Réception et seront conservés au minimum pendant 1 mois.

- Buffet petit-déjeuner : mise à disposition de gel hydroalcoolique dans les endroits où cela est nécessaire.

Le petit déjeuner est servi tous les jours au restaurant de 7h30 à 10h00.

12 – Les tables sont désinfectées après le passage de chaque client. Les menus et cartes sont plastifiées et désinfectées après chaque utilisation.

13 - En cuisine et à l'office, les mesures d'hygiène ont été renforcées concernant la réception et la gestion des marchandises pour éviter toute contamination extérieure.



IV- Nettoyage / Désinfection

14- L'hôtel a renforcé la fréquence de nettoyage et de désinfection de tous les points de contact haute fréquence des parties communes.

15 – Des procédures spécifiques documentées ont été formalisées pour le nettoyage et la désinfection des chambres, avec une attention particulière sur les points de contact. Les équipes dédiées ont été formées et équipées spécifiquement pour les respecter.

16 – Le linge propre et le linge sale sont bien séparés et l'hôtel a mis en place des règles pour éviter tout contact entre les flux entrants et les flux sortants. Le nettoyage du linge, serviettes, tenues de travail et autres vêtements est effectué en suivant les règles et températures recommandées (+60°C).

17 - L'hôtel utilise des produits de nettoyage et de désinfection préconisés par les autorités compétentes pour éliminer le COVID 19.

18 – La surveillance et le nettoyage des systèmes de VMC ont été renforcés.

Nous remercions notre aimable clientèle pour leur soutien pour les prochaines semaines afin de permettre la continuité de notre activité dans le respect et le confort de tous.

Nous sommes ravis de vous accueillir et vous souhaitons un agréable séjour à La Mainaz.

Anne-Isabelle Barberet
Directrice Générale

Julien Thomasson
Directeur – Chef de Cuisine

**SAS LA MAINAZ HOTEL
RESTAURANT & RESORT**
Lieu dit la Mainaz - 01170 MIJOUX
Tél. 04 50 41 31 10 - info@la-mainaz.com
Siret 812 135 457 00024 - TVA FR 56 812 135 457