

GUIDE DE BONNE PRATIQUE COVID - 19

ARTELOGE
À VOS CÔTÉS !



ARTELOGE

HOTELS & RESTAURANTS

GUIDE DE BONNE PRATIQUE COVID - 19

Chers Clients,

Le Groupe Arteloge vous propose, pour votre sécurité et celle de vos collaborateurs, une série d'actions et de mesures afin d'appréhender en toute sécurité vos séjours dans nos établissements.

- Vous trouverez à l'entrée de chacun de nos établissements et dans les différents lieux de passage des distributeurs de gel hydro alcoolique en libre service
- Pour vous garantir un confort et un contact avec nos collaborateurs en toute sécurité, nos réceptions et desk d'accueil des restaurants sont équipés de plaque de Plexiglass.
- Toujours pour vous garantir une sécurité optimum, nos réceptions et desk d'accueil des restaurants sont équipés de marquage au sol pour vous aider à respecter les règles de distanciation sociale.



GUIDE DE BONNE PRATIQUE COVID - 19

- En cas de besoin spécifique, vous pouvez vous rapprocher de nos accueils pour faire la demande de gants et de masque
- Les parties communes de nos établissements font l'objet d'un protocole de désinfection tout au long de la journée. Cette désinfection est faite en utilisant du Drysan Oxy (de notre partenaire Ecolab) agréés dans la lutte des virus de souche coronavirus et donc agréés pour la lutte contre le Covid 19.
- En plus du ménage effectué avec soin, chacune de nos chambres fait l'objet d'une désinfection minutieuse en fin de nettoyage en utilisant du Diesin Pro (de notre partenaire Ecolab) agréés dans la lutte des virus de souche coronavirus et donc agréés pour la lutte contre le Covid 19.
- Notre guide interne de procédure et bonne pratique qui reprend les mesures liées au protocole de nettoyage et de fonctionnement ainsi que les fiches produits sont consultables sur demande.





ARTELOGE

HOTELS & RESTAURANTS

PREND SOIN DE SES COLLABORATEURS ET CLIENTS



GUIDE DE BONNE PRATIQUE COVID - 19

Chers Collaborateurs & Collaboratrices,

Le Groupe Arteloge vous propose, pour votre sécurité, celle de vos collègues et celles de nos clients, de suivre les mesures de protection ci-après pendant les différentes étapes de votre journée de travail :

Vous devez surveiller votre température corporelle et appeler votre responsable avant de quitter votre domicile si vous constatez une présence de fièvre. En cas de présence de fièvre, il vous sera recommandé d'appeler un médecin et de ne pas vous rendre au travail

A votre arrivée dans l'établissement,

- Vous devez continuer à appliquer les gestes barrières
- vous devez vous rendre au vestiaire et procéder aux lavages des mains et mettre un uniforme propre.
- Dans le cas où votre poste vous empêcherait de respecter les règles de distanciation, il vous sera demandé de porter un masque que l'entreprise vous fournira et qui vous sera remis par votre responsable



GUIDE DE BONNE PRATIQUE COVID - 19

Pendant votre journée de travail :

- Vous devrez vous laver les mains avec ou sans les gants autant que possible et à minima toutes les 2 heures.
- En cas d'impossibilité de vous laver les mains, vous devrez utiliser les solutions de gel Hydro alcoolique qui seront à disposition dans chaque service
- Vous devez veiller à bien respecter les distanciation
- Vous devez éternuer dans votre coude
- Vous devez désinfecter votre poste de travail avant, pendant et après chaque service avec les produits prévus au protocole de nettoyage Covid - 19



GUIDE DE BONNE PRATIQUE COVID - 19

Définition des EPI à respecter par poste :

- Pour les personnels des étages:
 - Port des gants obligatoire à laver ou changer entre chaque chambre
 - Port des masques obligatoire à changer toutes les 4 heures
 - Mettre une tenue propre chaque jour
- Pour les personnels des cuisines :
 - Port des gants obligatoire à laver ou changer dès que nécessaire
 - Port des masques obligatoire à changer toutes les 4 heures
 - Mettre une tenue propre chaque jour
- Pour les personnels des réceptions :
 - Port des gants obligatoire à laver ou changer dès que nécessaire
 - Mettre une tenue propre chaque jour
- Pour les personnels de salle :
 - Port des gants obligatoire à laver ou changer dès que nécessaire
 - Port des masques et/ou visière obligatoire à changer toutes les 4 heures
 - Mettre une tenue propre chaque jour



GUIDE DE BONNE PRATIQUE COVID - 19

A la fin de votre journée de travail :

- Pensez bien à Signaler à votre responsable tout point vous concernant qui aurait pu survenir pendant votre journée de travail
- Mettez votre uniforme au sale à l'intérieur des sacs prévus à cet effet dans les vestiaires
- Jetez vos gants et masques si nécessaire dans les poubelles identifiées pour recevoir ces objets
- Continuez à bien appliquer les gestes barrière en dehors de l'entreprise pour votre sécurité et celles de vos proches



GUIDE DE BONNE PRATIQUE COVID - 19

Renfort & Rappel de la procédure de Nettoyage des chambres

- Aérer la chambre
- Enlever les poubelles
- Retirer tout le linge de chambre et de Salle de Bain en évitant de le secouer
- Nettoyer la chambre avec les produits de la gamme Ecolab selon les protocoles Arteloge / Ecolab en respectant les temps d'actions.
- Rentrer le linge propre de la salle de bain et du lit et l'installer
- Procéder à l'aspiration complète de la chambre
- Une fois la chambre nettoyée, Nettoyer une seconde fois avec soin et à l'aide du produit désinfectant les poignées de portes, poignées et cadre des fenêtres, interrupteurs, robinet, cuvette des sanitaires, télécommande et tout accessoire susceptible d'avoir été mis en contact avec la main
- Entre chaque chambre, lavage des mains gantées (gants de ménage) à l'eau et au savon



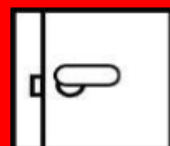
	Quotidien				
Poignées de portes, portes, interrupteurs		Diecin Pro	Penguin 4U	5-10 min	Porter des gants
	Quotidien				
Tables, Chaises		Diecin Pro	Penguin 4U	5-10 min	Porter des gants
COMBINE TELEPHONIQUE	Quotidien				
		Diecin Pro	Penguin 4U	5-10 min	Porter des gants
SONNETTE D'ENTREE	Quotidien				
		Diecin Pro	Penguin 4U	5-10 min	Porter des gants
	Quotidien				
Nettoyer les interrupteurs		Diecin Pro	Penguin 4U	5-10 min	Porter des gants
	Quotidien				
Essuyer la robinetterie		Diecin Pro	Penguin 4U	5-10 min	Porter des gants
	Quotidien				
Lingette sur ouvert de wc		Diecin Pro	Penguin 4U	5-10 min	Porter des gants

GUIDE DE BONNE PRATIQUE COVID - 19

Renfort & Rappel de la procédure de Nettoyage des sanitaires et parties communes

- Vider régulièrement les poubelles
- Nettoyer les sanitaires avec les produits de la gamme Ecolab selon les protocoles Arteloge / Ecolab en respectant les temps d'actions chaque 2 heures.
- Veillez à approvisionner les sanitaires en savon et papier jetable.
- Une fois les sanitaires nettoyés, Nettoyez une seconde fois avec soin et à l'aide du produit désinfectant les poignées de portes, interrupteurs, robinet, cuvette des sanitaires, et tout accessoire susceptible d'avoir été mis en contact avec la main
- Nettoyez à l'aide du produit désinfectant avec soin chaque 2 heures, les poignées de portes des différentes zones communes, bouton d'appel, barre d'appuie et platine de commande des ascenseurs
- Nettoyez à l'aide du produit désinfectant avec soin chaque 2 heures en cas d'utilisation, les fauteuils des parties communes



Poignées de portes,
portes, interrupteursQuotidien
chaque 2
heures

Diesin Pro



Penguin 4U



5-10 min



Porter des gants

*

Bouton Appel
AscenseurQuotidien
chaque 2
heures

Diesin Pro



Penguin 4U



5-10 min



Porter des gants

*

Platine de
Commande
AscenseurQuotidien
chaque 2
heures

Diesin Pro



Penguin 4U



5-10 min



Porter des gants

*

Essuyer la
robinetterieQuotidien
chaque 2
heures

Diesin Pro



Penguin 4U



5-10 min



Porter des gants

*



Lingette sur cuvette

Quotidien
chaque 2
heures

Diesin Pro



Penguin 4U



5-10 min



Porter des gants

*

GUIDE DE BONNE PRATIQUE COVID - 19

Renfort & Rappel de la procédure de réception des marchandises

- Procéder au contrôle de la conformité de la livraison des denrées par rapport à la commande
- Procéder à la vérification de la température pour les produits le nécessitant (produits frais, ...)
- Une fois la livraison acceptée et avant de la stocker, procéder à la désinfection des colis et au déconditionnement
- Une fois cette étape réalisée, procédez au rangement de la marchandise en fonction de son lieu de stockage
- A Chaque fin de service procédez au nettoyage puis à la désinfection des cuisines selon le protocole désinfection cuisine





Plan de travail et
poubelles

**Avant et Après
Chaque Service**

Nettoyage et
désinfection



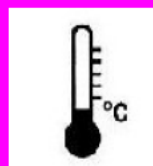
Ecobac



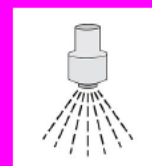
Topmater mini



5-10 min



max. 50° C



Rincer

**Penser au
dessous des
plans de
travail**

*



Sols, grilles et
siphons

**Avant et Après
Chaque Service**

Nettoyage et
désinfection



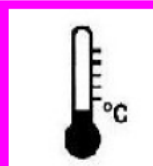
Ecobac



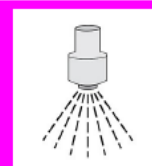
Topmater mini



5-10 min



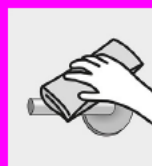
max. 50° C



Rincer

**Insister sur
les grilles et
les siphons**

*



Poignée de porte et
interrupteurs

**Avant et Après
Chaque Service**

Nettoyage et
désinfection



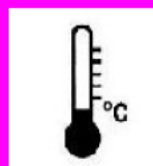
Ecobac



Topmater mini



Lavette



Température
ambiante

**Poignées et
interrupteurs
sont des
sources de
contamination
importante**

*



Essuyer la
robinetterie

**Avant et Après
Chaque Service**

Nettoyage et
désinfection



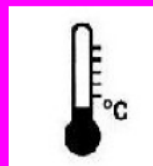
Ecobac



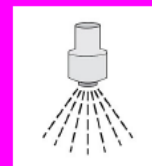
Topmater mini



5-10 min



max. 50° C



Rincer

*



ARTELOGE

HOTELS & RESTAURANTS

PREND SOIN DE SES COLLABORATEURS ET CLIENTS

