



Informations aux voyageurs : mise à jour COVID-19

Nous suivons de près les déclarations des Centres pour le contrôle et la prévention des maladies (Centers for Disease Control and Prevention) et de l'Organisation Mondiale de la Santé concernant les nouveaux cas de coronavirus (COVID-19) et respectons les directives de ces agences et des services de santé locaux.

Le bien-être de nos clients et de nos employés est primordial.

Garantie d'Hygiène et Durabilité

Notre plus grand engagement est de garantir une hygiène maximale dans nos hôtels sans négliger la durabilité. Avec cet objectif, nous renforcerons nos mesures d'hygiène dans les 4 espaces suivants:

- 1. Les chambres.**
- 2. Espaces communes et piscine.**
- 3. Restaurant et cafétéria.**
- 4. Zones internes.**

1. Chambres

- Les clés d'accès aux chambres seront préalablement désinfectées.
- La lingerie (serviettes et linge de lit) respecte toutes les garanties d'hygiène. Nous avons également le certificat d'hygiène de l'entreprise Polaried.
- Tous les éléments de la pièce sont désinfectés avec les produits de désinfection les plus efficaces. Les produits d'hygiène (produits d'accueil) sont jetables et non réutilisables.
- La télécommande du téléviseur et les équipements sont emballés dans des sacs biodégradables à usage unique.

2. Piscines et Zones Communes

- Nous avons renforcé et élargi la fréquence de nettoyage et de désinfection dans les espaces communs (hall, réception, salles de bain, etc.).
- Nous avons installé des distributeurs de gel hydroalcoolique désinfectant dans toutes les parties communes de l'hôtel (réception, restaurants, bar et lounge, salle de sport, etc.).
- Mesure de la température. Nous avons des thermomètres laser pour prendre la température à tous les clients qui en font la demande.
- Les hamacs et le reste du mobilier de piscine sont soigneusement désinfectés chaque jour.
- Nous garantissons la distance de sécurité entre les hamacs.
- Pour sécurité, protection et de contrôle d'accès, l'animation de l'hôtel a été annulée.

3. Restaurant, Bar et Lounge

- Tous les meubles et éléments décoratifs de notre restaurant et bar et lounge sont totalement désinfectés après chaque service. Toujours maintenir la distance de sécurité entre les tables.
- Notre personnel avec un service client direct travaille toujours avec des gants, un masque et un écran facial.
- Les menus et menus seront à la disposition de nos clients dans des formats garantissant une hygiène maximale.
- La vaisselle est désinfectée, au lave-vaisselle, avec des produits hautement virucides à plus de 80 degrés.
- Avant d'entrer dans la chambre, tous les clients doivent se désinfecter les mains avec le gel hydroalcoolique situé à l'entrée.
- Notre petit-déjeuner sera offert dans des formats qui garantissent la meilleure qualité et une hygiène maximale pour nos clients. Notre philosophie est axée sur la promotion des produits KM0. (Cuisine de produits de saison et issus de circuits courts.)

4. Zones Internes

- Tous nos employés connaissent parfaitement toutes les règles d'hygiène et de sécurité nécessaires pour garantir non seulement la protection de nos clients mais aussi de ceux d'entre nous qui forment l'équipe Ola Hotels

- Nos équipes disposent de protocoles d'amélioration opérationnelle qui leur permettent d'être continuellement informés.
- Tous nos employés seront protégés par l'EPIS correspondant. (Équipement de protección individuel)
- Nous avons installé des distributeurs de gel hydroalcoolique dans toutes les zones internes de l'hôtel.

En outre, Olahotels a créé un Conseil de la propreté Olahotels afin d'élaborer le prochain niveau de normes mondiales en matière de propreté, d'hospitalité et de comportements. Le Conseil rassemble des experts, internes et externes, dans les domaines du service d'entretien, de la sécurité alimentaire, du bien-être des collaborateurs, des maladies infectieuses ainsi que des technologies d'assainissement et de protection.

La Direction Générale