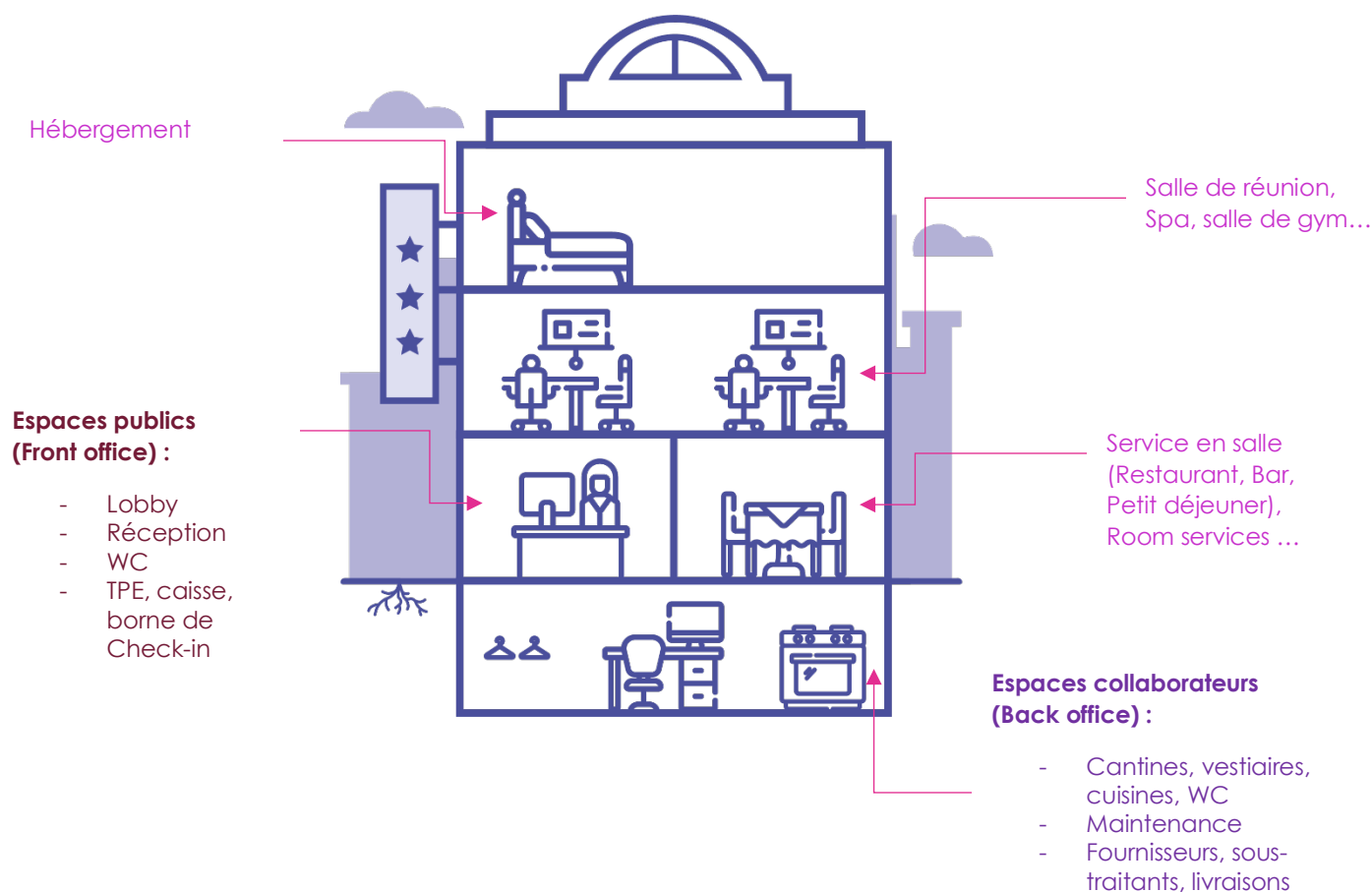


Hébergement professionnels marchands

(Hôtels, Résidences de Tourisme, Hôtellerie de Plein Air, Villages Vacances & Croisières)



Rappel : Ces mesures spécifiques exclusivement au secteur des hébergements professionnels marchands viennent **s'ajouter aux dispositifs applicables à l'ensemble de la filière du tourisme**.

Thème	Sujet	Proposition
Formation	Formation du personnel	Encadrer l'étape de récupération du linge et des draps (si service disponible) et proposer un équipement de protection individuel au personnel.
Gestes Barrière (1)	Fournitures de protections	Dans les structures où cela s'applique et est possible, notamment celles offrant des prestations haut de gamme, mise à disposition complémentaire de contenants individuels de gel désinfectant dans les espaces privatifs de séjour, par exemple dans les hébergements, intégration d'un flacon (ex : 30 ml) de gel hydroalcoolique au coffret de produits d'accueil.
	Limitation des points de contact / Mise en œuvre de la distanciation	Adapter le programme d'animations (y compris club(s) enfants et ados) et l'ouverture des services et installations (notamment piscines) aux exigences sanitaires et aux décisions du gouvernement.
		Dans les structures où cela s'applique et est pertinent, possibilité de création d'un espace de restauration temporaire dans le hall s'il est plus grand que la salle de restaurant / petit-déjeuner.
		Dans le restaurant et/ou salle de petit déjeuner, gestion des flux clients par rapport à la superficie de la salle et autour des buffets (s'il y en a un) ainsi que d'un comptage précis entre les entrants et les sortants. Si possible, attribution d'une table par famille pour toute la durée du séjour.

Thème	Sujet	Proposition
Gestes Barrière (2)	Réaménagement & restrictions d'activité	Adaptation des salles & des terrasses en intégrant 1 mètre de distance entre chaque table.
		Réduction du nombre d'événements collectifs : pas ou moins de réunions d'information, programme extérieur renforcé, respect des normes de distanciation, animations sportives individuelles (fin des activités sportives collectives : beach-volley, football et pétanque).
		Programme d'animations avec possibilité de limiter à moins de 100 personnes pour les animations avec le respect de la distanciation physique.
		Pour l'hôtellerie de plein air réouverture progressive en trois phases : <ul style="list-style-type: none"> - Mi-mai en dégradant certains services comme l'absence de restauration, fermeture des piscines, utilisation d'un lavabo sur deux et pas de soirées avec du public ; - Début juin avec l'ouverture des piscines extérieures, animations prioritairement numériques, restauration en fonction de ce qui se fait ailleurs et toujours pas de soirées avec du public ; - Début juillet avec la réouverture de tous les services, avec protocole sanitaire adapté à chaque lieu du camping, et messages de sensibilisation à l'intention de la clientèle.
		Pour les croisières, annulation des escales dans les territoires contaminés et restriction de l'accès à bord de passagers selon les pays fréquentés dans les 15 jours avant.
	Nettoyage	Normes espaces enfants similaires aux espaces scolaires (application normes écoles) et nettoyage systématique des mains à l'arrivée et nettoyage des jeux après utilisation, etc.
		Modalités adaptées pour le nettoyage des chambres occupées et libérées
		Révision du planning de nettoyage des chambres pour éviter autant que possible le travail en duo.
		Renforcer le nettoyage et la ventilation des hébergements. Privilégier un nettoyage-désinfection humide.
	Respect de délais	Respecter idéalement un temps de latence d'au moins 3 heures avant la prise en charge des draps et du linge.
		Favoriser au maximum la rotation des chambres entre les clients en fonction de l'occupation de l'établissement, c'est-à-dire laisser le plus longtemps possible une chambre sans occupant entre deux réservations.
	Autres	Possibilité de prise de température dans les clubs enfants si recommandé (sous réserve de disponibilité du matériel et d'autorisation de le faire).
	Cuisine	Accentuer les process hygiène de cuisine et notamment réception des marchandises, nettoyage des produits ... Mise en place d'un process de lavage des mains toutes les 30 minutes pour tous les collaborateurs, avec mise en place d'un minuteur avec sonnerie.
		Port obligatoire du masque et de gants pour les équipes manipulant des aliments ainsi que couverture systématique de la nourriture pendant le transport de la cuisine vers les clients.