

Guide sanitaire- Groupe Antonopoulos

Chers clients, chers partenaires,

Depuis quelques jours, nous accueillons à nouveau avec plaisir nos invités dans nos établissements, c'est pourquoi nous souhaitons partager avec vous nos protocoles améliorés de santé et d'hygiène.

Au Groupe Antonopoulos nous proposons depuis quatre décennies une expérience conviviale et attentionnée avec au cœur de nos préoccupations la satisfaction des besoins de nos invités et le souhait de faire en sorte qu'ils se sentent comme à la maison et comme un membre de notre famille.

Avec l'amélioration de nos protocoles sanitaires, nous continuons de garantir des séjours relaxants, raffinés et branchés tout en assurant la sécurité de tous nos invités.

Il est important pour nous de vous faire savoir que nous adoptons désormais des mesures sanitaires renforcées, que nous appliquons de nouvelles directives de distanciation physique, que nous utilisons une approche propreté à 360 degrés et que nous formons continuellement nos équipes pour garantir la sécurité de tous.

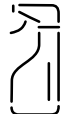
Nos standards de propreté se conforment aux directives prescrites par l'Agence de la santé publique du Canada et l'Organisation Mondiale de la Santé. Propreté et sécurité seront ainsi mises en avant dans chaque section de nos établissements comme les réceptions, les restaurants et terrasses, les spas, les salles d'entraînement, les ascenseurs, les chambres ainsi que toutes les aires publiques.

Ci-dessous les procédures phares que nous mettons en place :



VOYAGER L'ESPRIT LÉGER

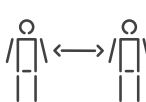
AIRES COMMUNES, AMÉNAGEMENT ET DISTANCIATION



Les aires communes de nos établissements comme la réception, les ascenseurs, les corridors, les restaurants et bars, le Spa et les salles de bains sont nettoyées toutes les 2 heures à l'aide des produits désinfectants recommandés par Santé Canada et l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS).



Toutes les surfaces fréquemment touchées sont nettoyées continuellement durant la journée et les espaces comme la salle d'entraînement ou les installations de notre Spa sont désinfectés après chaque utilisation.



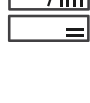
Les différents espaces communs sont limités en nombre d'invités afin d'assurer une protection optimale et de favoriser la distanciation sociale (gestion des files d'attente et marquage précis).



Des distributeurs de solutions hydro-alcooliques homologués sont disposés à plusieurs endroits de l'hôtel, notamment à l'entrée, à la réception, près des ascenseurs et de toutes les aires communes fréquentées par nos invités.



Nous avons installé des vitres de protection à la réception ainsi qu'à la conciergerie afin de limiter les contacts entre les invités et les employés.



A titre préventif, nous avons également décidé d'épurer et de retirer les objets non-essentiels (revues, journaux, dépliants, pichets d'eau aromatisée, stylos et tablettes de papiers et certains bibelots).



Enfin, dans le but de limiter la présence de personnes extérieures à nos établissements, de nouvelles procédures de livraison ont été mises en place.

HÉBERGEMENT/CHAMBRES



Nos chambres sont soumises à un nettoyage rigoureux et approfondi avec les produits préconisés par l'Agence de la santé publique du Canada.

Nous portons une attention particulière à ces espaces et avons décidé de :

Veiller à ce que tous les points de contact comme les interrupteurs, les poignées de portes, la robinetterie, les télécommandes et les écrans tactiles, les téléphones et autres appareils électroniques soient désinfectés entre chaque invité.

Retirer, par mesure de précaution, toutes les commodités non-essentiels dans les chambres y compris le contenu des minibars.

Assurer une maintenance renforcée de nos systèmes de ventilation.

Laver tous nos draps et serviettes à haute température pour garantir une désinfection totale.

Disposer dans chaque chambre un gel hydro-alcoolique au format voyage.

Revoir notre processus de service aux chambres. La livraison en chambre se fait désormais sans contact et de façon sécuritaire.

SERVICE DE NOURRITURE/REPAS



Tous les employés de nos restaurants, de notre équipe banquet et de nos cuisines portent un équipement de protection individuelle approprié.

De nouvelles mesures de formation à la santé et à la sécurité ont été mises en place pour l'ensemble des employés. Celles-ci comprennent notamment la formation aux bonnes pratiques du port d'EPI et la manipulation de nourriture et boisson.

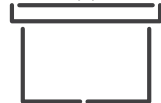
Des mesures préventives ont été communiquées à l'ensemble de nos fournisseurs.

La désinfection régulière de tous les espaces restaurants, cuisines et banquets a été augmentée.

La livraison en chambre se fait désormais sans contact et de façon sécuritaire.

L'aménagement de nos restaurants, bars et espaces de banquet a été repensé afin de respecter les mesures de distanciation sociale et privilégier la sécurité de nos invités.

RÉUNIONS ET ÉVÉNEMENTS



Nos salles de réunions sont nettoyées et désinfectées à l'aide des produits désinfectants recommandés par Santé Canada et l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS).

Installation de distributeurs de solutions hydro-alcooliques homologués à l'entrée des salles de réunions et d'événements ainsi que des restaurants.

Les commodités non-essentiels comme les stylos et les blocs notes seront disponibles sur demande. Nous remplaçons les pichets en libre-service par des bouteilles d'eau individuelles.

Le service de nourriture est effectué systématiquement par un membre de notre personnel et des cordons de foules sont disposés à un minimum de 2 mètres des stations de nourriture.

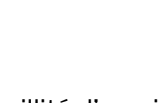
Manipulation sécurisée de vos effets personnels dans les vestiaires.

Distanciation physique dans les salles de réunions et d'événements (voir les plans de salles) selon les consignes gouvernementales.

Gestion des équipements en location (nettoyage, contrôle rigoureux des entrées et sorties et engagement de nos partenaires).

Gestion des files d'attentes (signalisation et marquage précis)

FORMATION ET SENSIBILISATION DU PERSONNEL



Afin d'offrir à tous nos clients la tranquillité d'esprit dont ils ont besoin, nous avons porté une attention particulière à l'ensemble de notre personnel et nous nous sommes assurés que tous nos employés retournent au travail dans les meilleures conditions, dans un nouvel environnement encore plus sécuritaire.

Nous avons soigneusement mis en place de nouvelles procédures qui protègent à la fois nos invités et nos employés et nous avons examiné avec attention toutes les étapes de la réintégration de ces derniers dans leur « nouveau » lieu de travail.

Si l'environnement de nos établissements a quelque peu changé afin de s'adapter à cette nouvelle réalité, notre vocation demeure plus essentielle que jamais : créer des moments mémorables. Cette situation exceptionnelle est l'occasion de mettre encore plus en avant notre créativité et notre savoir-faire auprès de nos invités qui mettent leur confiance et leur sécurité entre nos mains.

Pour ce faire, des séances de formation sont obligatoires pour tous les employés qui retournent au travail afin de se familiariser avec les nouvelles mesures mises en place pour assurer la sécurité de tous. Au cours de ces séances, les employés seront formés à l'utilisation sécuritaire des équipements de protection individuelle ainsi qu'aux nouvelles procédures de travail au sein de leur service. La propreté et la sécurité seront nos priorités mais nous gardons et continuerons de mettre en avant notre passion pour l'art de recevoir.