



WE ARE SAFE

Covid-19 measures



#1 CHECK-IN

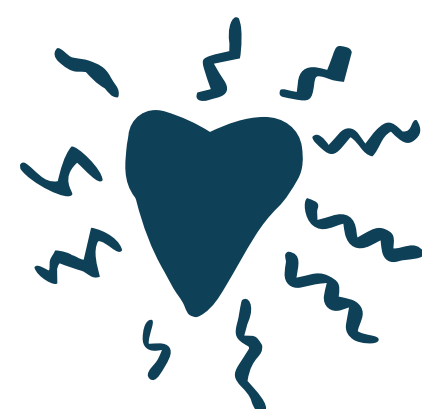


**#2 RESTAURANTS
& BARS**

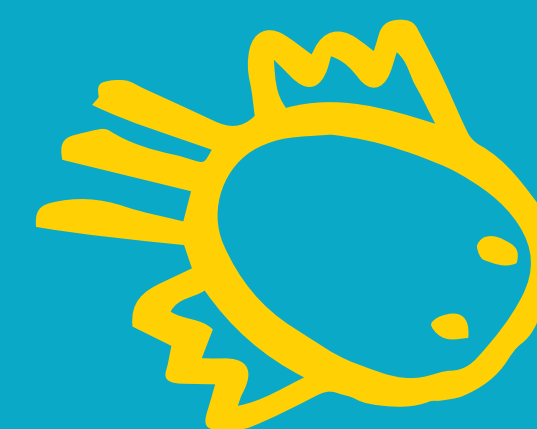
**#3 SPORT ET
ANIMATIONS**



**#4 VOTRE
CHAMBRE**



WE ARE SAFE



#5 MINI CLUB



#6 CHECK-OUT

**#7 LES
COULISSES**



**#8 SGS
CERTIFICATION**



#1 BIENVENUE

Arrivée & check-in

Check-in express et station de gel sanitaire • Gel sanitaire • Les produits d'accueil sont désinfectés • Désinfections fréquentes des espaces communs, bagages et porte-bagages • Masques de protection en vente à la réception



#2 WINE & DINE

Restaurant et bars

Menus affichés sur tableau ou QR • Nettoyage et désinfection des sièges, tables, nappes et couverts après chaque service



#3 MOMENTS DE DÉTENTE

Sports & animations

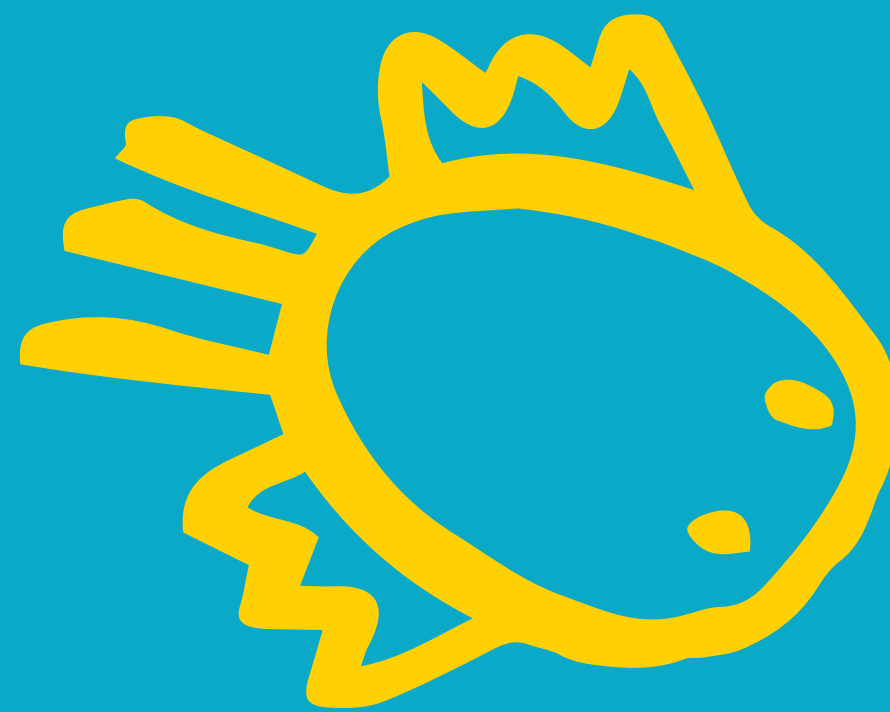
Plusieurs stations de gel sanitaire • Désinfections fréquentes et régulières des espaces communs par une équipe formée • Désinfection régulières des équipements de sports et de fitness et des salles de conférences (quand utilisées) • Équipements et espaces du spa régulièrement désinfectés • Tests réguliers des piscines et du circuit d'eau



#4 VOTRE CHAMBRE

Conciergerie

Nettoyage et désinfection journaliers des chambres avec des produits désinfectant approuvés utilisant des vaporisateurs électrostatiques et d'ozone par nos équipes d'hébergement formées • Nettoyage et désinfection de la climatisation juste avant le check-in



#5 MINI CLUB

Ayo le dodo

Nettoyé et désinfecté régulièrement en utilisant des produits désinfectant approuvés • Désinfection des équipements après chaque utilisation



#6 CHECK-OUT

Check-out express • Respect des normes et protocoles sanitaires dans nos salles de transit

#7 LES COULISSES DE L'HÔTEL

Une équipe dédiée aux mesures sanitaires et de santé • Formation continue en matière d'hygiène sanitaire pour nos Family Members • Désinfection accrue et régulière des bureaux et des espaces communs • Contrôle de température régulière à la buanderie • Vérifications régulières des normes sanitaires • Lieu spécifique pour toutes les livraisons, mis aux normes du protocole sanitaire

CONTRÔLÉ ET VÉRIFIÉ PAR SGS

SGS Standards Internationaux – L'une des certifications les plus renommées à l'échelle internationale permettant de démontrer la conformité des systèmes, produits, processus et services aux réglementations, normes nationales et internationales en vigueur.

'SGS Hygiene Monitoring Certification' (Programme de contrôle d'hygiène d'SGS)
- L'une des normes de contrôle d'hygiène et de risques sanitaires la plus avancée du secteur, en cours d'implémentation dans tous les hôtels du groupe Attitude.

'Food Check Certification' – Une certification qui contrôle et audite les pratiques en cuisine et réduit les risques en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Elle résulte sur des inspections basées sur les principes HACCP.



attitude