

MESURES GÉNÉRALES D'INFORMATION COVID19

La Quadra souhaite informer ses clients que nous avons mis en place un protocole de mesures de sécurité et d'hygiène pour garantir que vous puissiez profiter d'un repos bien mérité sans soucis et en toute sécurité. Parce que prendre soin de vous est notre plus grande satisfaction. Une attention particulière sera portée à l'hygiène, la propreté et à la politique générale de désinfection: poignées de porte, interrupteurs, mains courantes, et à tout élément susceptible d'être manipulé. Nous voulons également souligner que le personnel de nettoyage est supervisé et suit les protocoles de prévention des risques professionnels de l'entreprise. Les principes inspirants pour garantir la sécurité des clients et des employés sont: l'éloignement, la désinfection, la réduction du contact avec les éléments partagés, la surveillance de la santé des employés, l'information à les clients et la formation des employés.

RÉCEPTION

- La capacité maximale de l'espace d'accueil est de 2 personnes ou limitée aux personnes de la même unité familiale, les clients qui le souhaitent peuvent attendre à la terrasse. Installation de partition à la réception.
- Une solution hydro alcoolique sera à disposition à la zone d'accueil.
- Il est recommandé d'effectuer le paiement par carte. Désinfection des dataphones après chaque utilisation.
- Les clés seront livrées dans un sac préalablement désinfecté. Les clés des chambres seront désinfectées à la fin du séjour.
- Les clients peuvent fournir leurs DNI via e-mail à **info@laquadra.com** avant l'arrivée afin de minimiser le temps d'enregistrement. D'autre part, l'établissement dispose de l'enregistrement classique ou les documents peuvent être scannés à l'arrivée.

PETIT DÉJEUNER

- De manière générale, la manipulation ou l'intervention des clients a été minimisée. Des formules ont été mises en place comme le buffet assisté avec écran de protection. La qualité et la variété des petits déjeuners ne changeront en rien.
- Des quarts seront organisés pour éviter les foules. À votre arrivée, la réception vous informera des horaires que vous pourrez choisir.
- Une solution hydro alcoolique sera à disposition
- Nous avons retiré l'équipement et les objets décoratifs normalement utilisés.
- Doses uniques de sel, huile et sucre à votre disposition.
- Un membre du personnel accompagnera les invités à leur table. Maintien de la distance de sécurité entre table et table.
- Tout le matériel de vaisselle passe par un processus de désinfection grâce à l'utilisation d'un lave-vaisselle utilisé à une température supérieure à celle recommandée par les services sanitaires.

PIÈCES

- En plus du nettoyage, une désinfection complète de la salle sera effectuée entre les clients, selon une procédure documentée. Une attention particulière sera portée aux équipements à haut niveau d'utilisation ou de contact (télécommande, robinets, etc.).
- Dans les chambres, les objets décoratifs et les dossiers d'information ont été réduits. La poubelle de la salle de bain possède un couvercle et un fonctionnement non manuel. Les poubelles de la pièce ont été retirées. Afin de jeter mouchoir, masque, etc. utilisez svp la poubelle de la salle de bain. La pièce sera ventilée quotidiennement.
- Les couvertures dans les placards sont protégées.
- Le sèche-cheveux (y compris le filtre) et les cintres sont désinfectés à la sortie du client.
- Dans les chambres, la priorité sera donnée à la ventilation et nous recommandons aux clients de ventiler au maximum leur chambre pendant leur séjour, si le temps le permet.

RESTAURANT

- Il y aura du gel hydro alcoolique à l'entrée du restaurant, à l'intérieur et en terrasse.
- Un membre du personnel vous accompagnera à votre table.
- Les serveurs seront protégés par des masques lorsqu'ils serviront.
- Les tables et les chaises entre les clients seront désinfectées.
- Les burettes et des autres objets sur les tables ont été supprimés. Ils peuvent être commandés avec désinfection préalable.
- Une nappe à usage unique a été choisie sur la terrasse. Dans le cas que nous utilisons des nappes en tissu, celles-ci seront lavées à une température plus élevée que celle recommandée.
- Tout le matériel de vaisselle à un processus de désinfection à l'aide d'un lave-vaisselle à une température supérieure à celle recommandée.
- Nettoyage et désinfection des postes de travail à chaque changement de poste et désinfection du dataphone après chaque utilisation.
- Maintien de la distance de sécurité entre table et table.
- Les menus seront accessibles avec votre smartphone, grâce à la disponibilité des codes QR, ou au format papier plastifié avec désinfection après chaque usage.

ZONES D'UTILISATION COMMUNE

- L'utilisation de l'ascenseur sera limitée à un seul client, famille ou partenaire.
- Vous pouvez continuer à utiliser les espaces communs, en respectant toujours les mesures de distanciation sociale. Une attention particulière est portée au nettoyage et à la désinfection des zones d'usage courant. La ventilation quotidienne des zones communes est amplifiée.
- Il y aura à disposition une solution hydro alcoolique à chaque étage de l'établissement.
- Les toilettes communes disposent d'une poubelle avec un couvercle et un fonctionnement non manuel.
- L'ordinateur à usage commun, situé au premier étage, a été retiré.
- Certains objets décoratifs ont été retirés, ainsi que des livres, des magazines et des journaux d'usage courant.