

Héberger avec sécurité - Checklist

Suivez ces étapes pour vous assurer la sécurité de vos clients et de vos équipes au sein de votre établissement.



Nettoyage des chambres

Enlever les oreillers et les couvertures décoratives.



Organisation du nettoyage

Elaborer une nouvelle organisation pour le ménage - temps adapté.



Ajouter un nécessaire sanitaire

Incluant lingettes et gel désinfectant pour les mains.



Supprimer le service de recouche



Accueil sans contact

Proposer un enregistrement et un départ sans contact .



Proposer un service de collecte des déchets



Logiciels et services adaptés

Travailler avec des services et logiciels adaptés post COVID-19.



Nouvelles options pour les repas

Proposer un service sans contact.



Blocage des chambres -24H



Mettre à jour la politique d'annulation



Créer une page web dédiée

Détaillant toutes vos mesures de sécurité sanitaire.



Supprimer la condition de durée de séjour minimum



Ajouter un Badge sur votre site

Pour informer les clients de vos mesures de sécurité en place.



Mettre à jour les CGV incluant la non responsabilité COVID-19.

Nettoyage et désinfection

Ouvrez les portes et les fenêtres pour favoriser la circulation de l'air.
Si possible, attendez jusqu'à 24 heures avant de commencer le nettoyage et la désinfection de la chambre.

CHAMBRE

- Poignées
- Interrupteurs
- Télécommande
- Tableau
- Bureau
- Armoires
- Fenêtres
- Ventilateurs
- Air conditionné
- Cintres
- Réserve à bagages
- Cadre de lit
- Coffre-fort
- Clé
- Poubelles
- _____
- _____

SALLE DE BAIN

- Poignées
- Interrupteurs
- Lavabo
- Séchoir
- Douche / Baignoire
- Rideau de douche
- W.C - Toilettes
- Porte-serviettes
- Bidet
- _____

CUISINE

- Poignées
- Interrupteurs
- Poignées tiroirs
- Électroménager
- Rangements
- Service de couverts
- Fenêtres
- Poubelle
- Air conditionné

AUTRES

- Rampe d'escalier
- Porte
- Poignées - boutons
- Thermostat
- Chaises
- Console -Buffet
- Aspirateur
- Machine à laver
- Sèche-linge
- _____