



TM

ALBA SELEQTIA

HOTEL SPA RESORT ●●●●S

Processes and measures taken!

Mask and hydroalcoholic gel

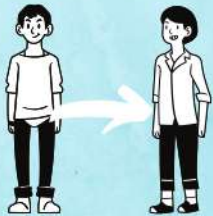
Protective equipment and temperature controls for workers and customers.

Installation of hydrological gel dispenser throughout the hotel.



Safety distance

Control and improvement of capacity and safety distances. Shoe sanitizer mats.



Adapted buffet

Hot and cold restaurant buffet with trays, canapes and individual plates.

Show Cooking. Signalized circuit.

Mandatory use of mask only during self-service.

Cleaning and disinfection

We increase the frequency of cleaning and disinfection both in rooms and in all public areas of the hotel.



Bar / Terrace / Restaurant

Safety distance between tables in restaurant, bar and terraces.

Digital QR menu cards.



Pool & Spa

Increased disinfection in aquatic areas and swimming pools. Enjoy the water area respecting the safety distance.



Animation

Animation and various activities will take place mainly outdoors and the equipment used will be disinfected after each activity.



Training and security

All our staff have been trained to prevent and apply the new measures against COVID19.



This action plan is a document in constant evolution which will be updated according to the decisions that the competent authorities will adopt in matters of safety and hygiene.

PROCESSUS MIS EN PLACE ET MESURES APPLIQUEES



ALBA SELEQTIA
HOTEL SPA RESORT ●●●●S

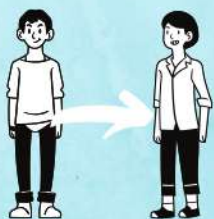
Masque et gel hydroalcoolique

Équipement de protection et dispositifs de contrôle de la température et pour l'ensemble des employés et la clientèle. Mise à disposition de distributeurs de gel désinfectant dans tout l'hôtel.



Distance de sécurité

Contrôle et mise en œuvre de la capacité d'accueil et des distances de sécurité, tapis d'entrée désinfectant.



Buffet adapté

Buffet chaud et froid du restaurant avec plateaux-assiettes individuelles. Show Cooking personnalisé. Circuit de signalisation. Utilisation obligatoire du masque uniquement en auto-service.

Nettoyage et désinfection

Augmentation des fréquences de nettoyage et de désinfection dans tous les espaces publics de l'hôtel



Bar / Terrasse / Restaurant

Distances de sécurité entre les tables au restaurant, bar et terrasses. Les cartes produits du bar-caféteria avec QR.



Piscine & Spa

Les cycles de nettoyage et de désinfection sont augmentés. Profitez de l'espace aquatique en respectant la distance de sécurité.



Animation

L'animation ainsi que les différentes activités seront organisées principalement à l'extérieur. Le matériel utilisé sera désinfecté après chaque utilisation.



Formation et sécurité

Tout notre personnel a été formé pour prévenir et appliquer les nouvelles mesures contre COVID19.



Ce plan d'action est en constante évolution, il évoluera en fonction de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité. Notre objectif est d'assurer la protection la plus efficace de nos clients.