



Inscription au Label Clean & Safe depuis le 10 juin 2020

Si assurer l'excellence de votre visite est en toute circonstance notre priorité, protéger votre santé et celle de nos équipes l'est d'autant plus. C'est pour cela que nous soutenons les mesures décidées par le Conseil Fédéral et l'Office Fédéral de la Santé Publique (OFSP) et que nous les mettons en œuvre sans compromis.

Depuis toujours, nos collaboratrices et collaborateurs suivent des protocoles d'hygiènes précis et stricts afin de vous garantir une visite en toute sécurité. Du fait de la situation actuelle, nous avons renforcé certaines mesures dont voici une liste non exhaustive.

Santé et sécurité – dans les espaces publiques de nos établissements :

- Des distributeurs de gel hydroalcoolique sont disponibles aux points de contact pour nos clients et nos collaborateurs.
- Notre établissement est régulièrement désinfecté au moyen de produits virucides dont l'utilisation est approuvée et efficace contre les virus, les bactéries et autres agents pathogènes.
- Les surfaces de contact (poignées, boutons d'ascenseurs, comptoirs, etc...) sont désinfectées régulièrement.
- L'ensemble des collaborateurs et collaboratrices a été formé au respect des bonnes pratiques de prévention recommandées par le Conseil Fédéral de la Santé Publique (OFSP).

Les chambres – en complément des mesures sanitaires globales :

- Pour un meilleur accueil, une communication e-mail en amont de votre séjour vous invitera à renseigner les informations indispensables à votre check in, et vous communiquera des renseignements nécessaires pour vous accueillir dans les meilleures conditions.
- Le nettoyage des chambres est effectué selon les protocoles confirmés par le Conseil Fédéral de la Santé Publique (OFSP). Tous les services en chambre seront adaptés dans le respect des consignes gouvernementales.
- Dans le cas où vous auriez des questions ou des interrogations, vous pouvez nous contacter en utilisant le téléphone présent en chambre.
- Si vous ne vous sentez pas bien ou malade n'hésitez pas à nous contacter et nous organiserons le nécessaire avec une équipe médicale.

Dans notre restaurant – 57° Grill

- Tous nos restaurants sont équipés de gels hydro alcooliques à chaque entrée : Nous vous remercions de votre patience avant d'être installé à votre table.
- Les réservations sont vivement recommandées.
- Tous nos menus sont dématérialisés, ils sont consultables grâce à des QR code dédiés ou bien sur papier à usage unique.

Lors de nos événements :

- Tous les salons et salles de réceptions sont équipés de gels hydroalcooliques.
- Les salons et salles de réceptions sont désinfectés à chaque pause et après chaque utilisation. De même tout le matériel interne au salon (accoudoir de chaise, consoles de commande, cintres, stylos, clicker) est désinfecté.
- Le client peut demander un check-in rapide en donnant toutes les informations nécessaires avant son arrivée, ceci afin de limiter le contact avec les collaborateurs.

Dans notre espace bien-être du Château d'Ouchy

- Les standards en matière de santé et sécurité sont suivis à la lettre par tous les collaborateurs afin de vous permettre une expérience relaxante maximum.
- L'accès au fitness de l'Angleterre & Résidence reste accessible avec désinfection à l'entrée de son équipement personnel (chaussure, accessoires). La désinfection du matériel est effectuée après chaque utilisation.

Nous nous tenons à votre entière disposition pour tout complément d'information par email (info@chateaudouchy.ch) ou par téléphone (+41 21 331 32 32) et répondons volontiers à vos questions.

Nous nous réjouissons d'ores et déjà de vous accueillir prochainement et vous assurons mettre tout en œuvre afin que votre visite soit des plus sûres, belles et reposantes.

Benjamin Chemoul
Directeur