



AZALAI Clean & Safe

NOTRE LABEL
PREVENTION COVID-19



AZALAI®
l'Afrique vous accueille...



I'Afrique vous accueille...

NOTRE LABEL «AZALAI CLEAN AND SAFE »

Pour protéger nos équipes et nos clients, un certain nombre de recommandations ont été émises et des décisions prises pour prévenir tous risques liés à la COVID-19 dans nos hôtels. Entre autres décisions prises, il importe de noter la démarche de certification de tous nos établissements au Label « AZALAI SAFE & CLEAN ».

Ce label prend en compte un ensemble de protocoles améliorés, des pratiques opérationnelles et des procédures complètes basés sur les exigences et les recommandations des autorités sanitaires mondiales.

A travers ce Label, c'est un engagement à mettre en œuvre un niveau de surveillance hautement élevé que nous prenons. Les hôtels du groupe entament de ce fait, de manière proactive toutes les mesures nécessaires pour garantir le bien-être et la sérénité en leurs seins.



AZALAI®



BUREAU
VERITAS

Au groupe Azalaï, nous avons décidé d'auditer, de former, de mesurer et de certifier toutes les dispositions prises dans nos unités dans le cadre de la protection de nos illustres clients, partenaires, et collaborateurs.

Les audits pré et post certifications seront réalisés par Bureau Veritas dans le but de garantir un environnement sain et des méthodes sanitaires toujours adaptés. Les analystes de Bureau Veritas apporteront ainsi leur savoir-faire en matière d'hygiène et de sécurité mais aussi de certification de processus complexes exigeants un haut niveau de fiabilité.

Le Label Azalai CLEAN & SAFE, délivré avec l'appui et l'expertise de notre partenaire Bureau Veritas permettra de faire de nos hôtels sur toutes nos destinations, des espaces respectant strictement les standards internationaux d'hygiène pour la lutte contre la COVID-19



Dans la pratique, le processus de certification au Label AZALAÏ CLEAN & SAFE se déroule en trois (3) étapes:

1

La première étape consiste à un audit des mesures barrières mis en place aux seins des hôtels conformément aux recommandations en vigueur pour lutter contre la Covid-19.

2

La deuxième étape est un contrôle sur site pour confirmer l'effectivité des dispositions prises, avant d'attribuer la certification.

3

La troisième consiste en un contrôle régulier qui permet de maintenir la certification et de confirmer que les hôtels respectent les critères du label « AZALAÏ CLEAN & SAFE ».

NOTRE ENGAGEMENT AZALAÏ CLEAN & SAFE EN 3 POINTS

L'hygiène et la propreté ont toujours été au cœur des préoccupations du Groupe Azalaï. Avec la COVID-19 nous avons renforcé nos protocoles de sécurité sanitaire. En conformité avec les directives internationales, nous avons mis en place des mesures additionnelles, afin d'assurer la sécurité de tous, clients et collaborateurs.



Renforcement du protocole de propreté dans les espaces communs et privés

Les dispositions prises visent à renforcer la propreté des lieux et par ricochet à préserver au maximum nos clients de la COVID-19.

Il s'agit majoritairement de :

- Mise à disposition de gel hydro alcoolique dans le hall, le restaurant, le bar et à l'entrée des salles de séminaire,
- Nettoyage intensif et intégral de la chambre occupée après chaque départ d'un client,
- Nettoyage intensif et régulier des espaces communs et notamment des zones dites de contacts fréquents (poignées, interrupteurs, boutons d'ascenseur, clés de chambre...),
- Mise à disposition de gel désinfectant pour les mains dans les espaces communs
- Désinfection régulière par nos équipes des zones de passage
- Désinfection à haute température de tout le linge



Encouragement de la distanciation sociale et marquage dans les espaces communs

Face à la crise sanitaire que représente la COVID-19, nous avons pris un certain nombre de dispositions visant à protéger notre clientèle, nos partenaires et clients :

- Nos restaurants disposent d'une configuration avantageuse avec des tables espacées d'au moins 1m pour garantir distanciation et calme pendant les repas.
- Le petit déjeuner est proposé soit en chambre, soit au restaurant en formule servie à table. Le petit-déjeuner buffet est temporairement suspendu.
- Un marquage au sol permet de baliser la distanciation sociale
- La salle de petit déjeuner est ouverte, une cafetière vous servira à table
- Le nombre de personnes autorisées par ascenseurs est limité



Formation des collaborateurs sur les mesures sanitaires renforcées

- Tous les collaborateurs ont suivi et continueront de suivre une formation visant au respect des protocoles de sécurité sanitaire et des installations COVID-19 recommandations des autorités sanitaires
- Les collaborateurs ayant des contacts fréquents/direct avec les clients, notamment la réception, le ménage, les aliments et les boissons, le service des espaces publics, les opérations hôtelières, la sécurité, les services de valet / porte / sonnerie et la maintenance / ingénierie ont reçu une formation complémentaire visant à développer les réflexes nécessaires pour limiter au maximum le contact et permettre un meilleur respect des mesures édictées.

AZALAÏ®

I'Afrique vous accueille...

CLEAN & SAFE
Certified by



**BUREAU
VERITAS**