

Sommaire



1 - MANIFESTE



2 - NOS ENGAGEMENTS



3 - PROTOCOLES & PRESTATIONS

- Avant votre arrivée
- Accueil & Réception
- Hébergement
- **Bar & Restauration**
- Activités & Animation
- Clubs-enfants & ados
- **Espaces Forme & Piscines**
- Spa: bien-être & soins
- Séminaires & Evénements
- Maintenance
- Intervention fournisseurs & livraisons



1 - TOURISME RESPONSABLE

Manifeste

Vacances Bleues et le tourisme durable : toute une histoire...

Au cœur de sa vocation initiale de rendre les vacances accessibles au plus grand nombre, le sens des responsabilités est une valeur centrale du Groupe Vacances Bleues depuis sa création il y a bientôt 50 ans. Elle n'a cessé d'irriguer l'entreprise, sa gouvernance, sa politique et ses équipes.

Aujourd'hui plus que jamais, il nous tient à coeur de vous faire découvrir nos plus belles régions de France de manière responsable.

Engagés et impatients, c'est dans cet état d'esprit que nous préparons votre arrivée, en adaptant toute notre organisation au respect des gestes barrières et à la formation de nos équipes. Pour que sécurité rime avec sérénité.

\$

Jérome VAYRPrésident du Directoire
Groupe Vacances Bleues.





Mesures barrières, protocoles de désinfection... Nos établissements et toutes nos équipes sont mobilisés pour vous accueillir dans le stricte respect de la **Charte sanitaire** et toutes les recommandations émises par les autorités publiques, au fur et à mesure des mises à jour.

Notre mission ? Continuer à faire de vos vacances de beaux moments de partage et de rencontres.

NOS 5 ENGAGEMENTS



FORMER & INFORMER NOS ÉQUIPES

toutes les mesures préventives établies par le groupe sur tous les établissements, à travers des sessions de formation, de rappel et sensibilisation avant la réouverture.



ACTUALISER NOS PROTOCOLES D'HYGIÈNE

dans tous nos lieux (espaces communs, réception, bar, chambre...) et appliquer les mesures de prévention générale en fonction des évolutions préconisées par le gouvernement..



MAINTENIR LA DISTANCE

en continuant à matérialiser les espacements exigés dans chaque lieu et en informant des consignes obligatoires préconisées sous forme d'affichages spécifiques.



VEILLER AU RESPECT DES CONSIGNES

en s'appuyant sur le référent Hygiène & Sécurité présent dans chacun de nos lieux, afin de s'assurer du bon respect des protocoles et de l'application des consignes par nos collaborateurs et nos fournisseurs.



PROTÉGER NOS ÉQUIPES & NOS CLIENTS

en continuant à appliquer rigoureusement les protocoles édités par l'Agence Nationale de Santé.



TOUT SAVOIR SUR LA FORMATION DE NOTRE PERSONNEL

- 3 axes de formation :
 - o **information** sur le virus Covid-19 : risque, transmission, et explication des mesures barrières
 - o **mesures de protection** individuelles et collectives : leur rôle et leur utilisation
 - o adaptation de l'organisation du travail et déploiement du plan de maîtrise sanitaire pour chaque métier

Dans tous nos lieux de vacances, un rappel des mesures en place et des nouvelles consignes a été mis en place pour chacun des 850 collaborateurs du Groupe Vacances Bleues. Par la suite, le **référent présent sur chacun** de nos lieux veille à l'application de toutes les consignes sanitaires de protection de nos équipes et de nos clients.

Notre objectif ? Appliquer et faire appliquer les mesures protectrices, par tous, partout et à tout moment.





A VOTRE ARRIVÉE, UNE RÉCEPTION TOUJOURS AMÉNAGÉE

- Disposition d'une plaque en plexiglass devant la réception et port d'un masque pour nos collaborateurs.
- Mise en place de marquage au sol matérialisant la distanciation physique
- Désinfection des objets :
 - revue de l'organisation interne afin de désinfecter les clés et cartes entre chaque client, du terminal de paiement entre chaque utilisation, ainsi que toute les surfaces et autres matériels présents
 - o suppression de tout objet non nécessaire sur les comptoirs (documentation, catalogues...).

AMÉNAGEMENT DU HALL D'ACCUEIL

- Si possible, mise en place **au sol d'un plan de circulation** pour permettre les mesures de distanciation.
- Espacement de 1 m entre les assises présentes dans le hall d'accueil.
- Retrait de tous les journaux, magazines, livres à disposition des clients, pour éviter tout risque de contact.

DANS TOUS LES ESPACES COMMUNS

- Renforcement du protocole de nettoyage au minimum 3 fois par jour, avec une action particulière de désinfection sur tous les points de contacts: poignées, robinets, tables, assises, boutons d'appels ascenseur, téléphones, terminal de paiement électronique, ordinateurs, rampes d'escalier, interrupteurs, extincteurs.
- Port du masque obligatoire pour tous les clients.





- Attribution d'un équipement individuel et personnel : chariot, produits d'entretien, petit matériel, aspirateur. Mise en place de règles strictes de désinfection pour le matériel ne pouvant pas être individualisé.
- Port du masque obligatoire.

DANS VOTRE CHAMBRE ou APPARTEMENT, UN NETTOYAGE RIGOUREUX

- Adaptation du plan de nettoyage avec :
 - o 1 seul collaborateur par zone (étage, couloir...)
 - lors du départ du client précédent, organisation des journées de ménage avec aération longue de la chambre afin de renouveler l'air, avant intervention
 - o renforcement des procédures de désinfection de toutes les zones de contact
- Si vous le souhaitez, suppression du service recouche et dépôt de linge propre et produits d'accueil en réception.

DU CÔTÉ DE LA BLANCHISSERIE

- **Désinfection efficace du linge** (draps, serviettes, nappes...) : application de la température minimale recommandée (60°) min
- Mise en place de protocoles spécifiques en interne et avec nos fournisseurs (circulation et stockage du linge propre et sale).





EN CUISINE

- Port du masque obligatoire par toutes les équipes en cuisine
- Application stricte des règles de sécurité alimentaire déjà en vigueur dans tous les lieux Vacances Bleues
- Renforcement des procédures de nettoyage et désinfection

AU RESTAURANT & AU BAR

- Mise à disposition de **solution hydroalcoolique** à l'entrée du bar et du restaurant
- Port du masque obligatoire pour toutes les équipes en charge du service (buffet, bar & restaurant)
- Adaptation du fonctionnement des restaurants et des bars :
 - le port du masque est obligatoire pour tous, clients et équipes, lors des déplacements dans les espaces.
 - o du petit déjeuner au dîner : selon les établissements, formule en buffet ou bien service à table
 - o concernant les **buffets**: ils sont proposés dans le respect des mesures sanitaires (par ex : nettoyage des mains obligatoire, mise à disposition de gants à usage unique, remplacement des couverts de service toutes les 20 min, nettoyage régulier des points de contact...)
 - accès matérialisé par un marquage au sol des mesures de distanciation, et si besoin écran de protection en plexiglass entre le barman et le client
 - o **au bar** : les consommations seront à déguster assis à une table (pas de consommation au comptoir).
- Nettoyage dès le départ du client avec désinfection des tables.





- Port du masque obligatoire et mise à disposition des équipes d'animation Vacances Bleues de matériel de protection : solutions hydroalcooliques, essuie mains papier, désinfectant et lingettes à usage unique
- Désinfection du matériel collectif après chaque utilisation et entre chaque passation : enceinte, micro, accessoires...

AMÉNAGEMENT DES PROGRAMMES D'ANIMATIONS

- Adaptation des programmes afin de répondre aux mesures sanitaires :
 - en journée, revue complète du programme d'animation pour respecter les règles de distanciation sociales : découvertes touristiques, balades, randonnées, et toute activité sur le lieu de séjour le plus souvent possible en extérieur.
 - en soirée: adaptation des programmes dans le respect des mesures de distanciation, pour continuer à vous faire vivre des moments uniques à partager avec nos équipes, en famille ou entre amis. Les soirées dansantes en intérieur sont autorisées (avec port du masque obligatoire).





POUR LA SÉCURITÉ DE NOS ÉQUIPES & LA VÔTRE (durant les vacances scolaires)

- Port du masque obligatoire à l'intérieur du club par toutes les équipes d'animations et conseillé à l'extérieur.
- Mise à disposition des animateurs Vacances Bleues de matériel de protection : masques, solutions hydroalcooliques, essuie-mains papier, désinfectant et lingettes à usage unique.
- Lors d'activités extérieures : mise à disposition de solutions hydroalcooliques pour les équipes et les enfants.

ADAPTATION DES ACTIVITÉS



- Mise en place d'un affichage dédié aux jeunes enfants sur les mesures d'hygiène et les consignes sanitaires
- Accueil des enfants à la nursery, sans restriction en terme de capacité
- Accès aux locaux de la nursery, des clubs enfants & ados :
 - o marquage au sol pour matérialiser la zone d'accueil des enfants et la distanciation sociale tous les 1 m
 - o accès aux locaux limités aux collaborateurs et aux enfants uniquement
- Adaptation du programme d'activités :
 - o approche pédagogique pour sensibiliser les jeunes enfants aux gestes barrières essentiels
 - o revue du programme d'activités pour privilégier les activités en petit groupe et en extérieur
 - o réduction des jeux et matériels collectifs
- Renforcement du plan de nettoyage quotidien, aération fréquente.et désinfection des zones de contact et des jeux utilisés.



- Mise à disposition du personnel Vacances Bleues de solutions hydroalcooliques ainsi que de masques ou visières.
- Nettoyage du matériel d'activité aquatique, des appareils en salle de fitness ainsi que les tapis de sol avec produit ou lingettes désinfectants.

AMÉNAGEMENTS DES ESPACES FORME & PISCINE

- Ouverture des piscines dans le respect des règles sanitaires mises en place avec les autorités publiques, en particulier selon la réglementation de l'Agence Nationale de Santé.
- Affichage sur les mesures d'hygiène et sur les accès réglementés aux espaces Forme (bassins, sauna, bains à bulle, salles de fitness...)
- Adaptation des accès aux différents espaces et des activités :
 - o avant l'accès aux espaces : passage obligatoire par une douche savonnée et par le pédiluve
 - aménagement des espaces afin de respecter les mesures barrières : 1 m entre chaque transat ou appareil de fitness, sens de circulation indiqué par un marquage au sol
 - o prêt de matériel aux baigneurs : prêt limité et désinfection après chaque restitution
- Revue des capacités d'accueil (si consignes spécifiques transmises par l'Agence Régionale de Santé) des piscines (bassins et plages) et des autres espaces (salles de fitness, sauna...):
 - o nombre de personnes limité et affiché sur chaque lieu (selon les consignes gouvernementales)
- Mise en place d'un plan de nettoyage exceptionnel :
 - désinfection des zones de contact
 - o aération longue et régulière de tous les espaces



- Mise en place d'une plaque en plexiglass devant la réception du Spa ou bien port du masque et de visière de protection en plastique par l'équipe de réception.
- Pour chaque praticien / praticienne :
 - o kit de protection individuelle (masque jetable, gants jetables et visière de protection).
 - Attribution d'un équipement individuel et personnel (petit matériel, produits...) et mise en place de règles strictes de désinfection pour le matériel ne pouvant pas être individualisé.
 - o **affectation d'une cabine de soin par praticien** / praticienne, dans la mesure du possible
 - o **protocoles de soins** : en collaboration avec nos partenaires Bien-Être (Thalgo...), mise en place d'une formation spécifique de nos équipes et adapté aux mesures barrières.

PENDANT VOTRE VENUE AU SPA

- Affichage spécifique sur les mesures d'hygiène et de prévention des risques sanitaires, ainsi que les accès aux espaces. Mise en place d'un plan de circulation au sol
- Espace d'accueil : mise en place d'un protocole renforcé de désinfection des zones de contact (téléphone, ordinateur, terminal de paiement électronique, poignées de tiroirs, plan de travail et plexiglass...)
- Espace d'attente : espacement d'1 m entre les assises et suppression des magazines à disposition.
- Kit hygiène à usage unique pour les clients, en fonction des soins pratiqués (masque, mules, charlotte, slip...)
- **Produits en vitrine** : testeurs disponibles sur présentation uniquement par le praticien / la praticienne.

APRÈS VOTRE DÉPART, LE NETTOYAGE DES CABINES

- Mise en place de règles de nettoyage renforcées entre chaque client sur les équipements de travail et toutes les zones de contact.
- Espacement des RDV pour limiter les contacts et prévoir le temps nécessaire au nettoyage renforcé



- Mise à disposition de solution hydroalcoolique à l'entrée des salles
- Port de masque obligatoire pour les équipes en charge des pauses et du service auprès des clients (lors de la mise en place du buffet et pendant le service)
- Port de masque de protection obligatoire pour tous les clients, en espace clos.

AMÉNAGEMENT DES SALLES DE SÉMINAIRES & DES PRESTATIONS DE BANQUET

 Mise en place d'un plan de circulation entre les tables et/ou buffets afin de maintenir les distances tout en permettant l'organisation du travail du personnel Vacances Bleues en toute sécurité. Si besoin, marquage au sol.

NETTOYAGE DES SALLES DE SÉMINAIRE

- Lors des pauses : aération des salles et nettoyage des points de contacts
- Dès la fin du séminaire : aération des salles, nettoyage des espaces et du matériel, désinfection de toutes les zones de contact.



- Port du masque obligatoire.
- Attribution d'un outillage individuel. Pour l'outillage ne pouvant être individualisé, mise en place de règles strictes de désinfection entre chaque passation.
- Mise à disposition de **solutions hydroalcooliques**, essuie-mains, désinfectants et lingettes jetables.

INTERVENTIONS DE L'ÉQUIPE DE MAINTENANCE

- Intervention en chambre ou appartement : les interventions doivent s'effectuer en priorité en dehors de la présence des clients, et de manière individuelle.
- En cas de dépannage urgent : respect des mesures et gestes barrières.
- Désinfection des zones traitées après toute intervention de nos équipes.



PROTOCOLE D'INTERVENTION DES FOURNISSEURS

- Pour toute livraison ou intervention de dépannage par un prestataire extérieur, transmission des consignes de sécurité mises en place par chaque fournisseur.
- Mise en place de balisage des zones d'intervention par le prestataire.
- Port du masque obligatoire.

RÉCEPTION DES LIVRAISONS ALIMENTAIRES & NON ALIMENTAIRES

- Mise à disposition de **solution hydroalcoolique** à proximité de la zone de réception.
- Accès aux locaux Vacances Bleues : identification d'une seule personne Vacances Bleues dédiée à la réception des marchandises.
- Respect des règles de distanciation avec :
 - mise en place d'une zone de déchargement spécifique pour le livreur afin de maintenir la distance par rapport aux équipes internes.
 - o organisation du stockage dans le respect des mesures d'hygiène.



Dès sa création en 1971, et tout au long de son histoire, VACANCES BLEUES a placé le sens des responsabilités au coeur de ses valeurs. Aujourd'hui plus que jamais, le **rôle positif** joué par l'entreprise visàvis de son environnement et plus généralement son **impact** bénéfique sur la société, sont des **préoccupations centrales** pour nos équipes, nos clients et nos partenaires. Nos convictions portent nos actions au quotidien et sont guidées par les **valeurs** qui nous animent depuis **près de 50 ans**:

L'ESPRIT D'OUVERTURE



Créer du lien, s'ouvrir à la *nouveauté*, ouvrir nos équipes et nos portes à toutes les *générations*.

LE PLAISIR DU SERVICE



Être à l'écoute de nos *clients* pour mieux répondre à vos attentes, mettre toute notre énergie professionnelle au service de la *qualité*, de votre *accueil* et de votre *satisfaction*.

LE RESPECT DE L'HUMAIN



Savoir toujours être *attentif* et *sincère* envers nos équipes, nos clients et les *territoires* qui nous accueillent.

LE SENS DES RESPONSABILITÉS



S'engager dans des actions à caractère social, solidaire et environnemental. Croire en la valeur de nos équipes et dans leur capacité à rendre votre séjour toujours plus agréable.

L'EXIGENCE



Vous satisfaire au quotidien, à tous les niveaux, tous les jours, pour vous assurer un niveau de prestation irréprochable.







LES BONS GESTES FACE AU CORONAVIRUS

WHAT TO DO IN THE FACE OF THE CORONAVIRUS

CHERS CLIENTS, NOTRE ÉTABLISSEMENT & NOTRE ÉQUIPE S'ENGAGENT SELON LE PROTOCOLE SANITAIRE EN VIGUEUR DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT À :

DEAR GUESTS, TO PROTECT ONE ANOTHER, MANAGEMENT AND STAFF ARE COMMITTED TO THE HEALTH PROTOCOL IN FORCE IN OUR ESTABLISHMENT.



RESPECTER LE PORT DES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION OBLIGATOIRES.

RESPECT THE OBLIGATION OF WEARING PROTECTIVE EQUIPMENT.



SE LAVER LES MAINS RÉGULIÈREMENT.

WASH THEIR HANDS REGULARLY.



NETTOYER LES TABLES À LA FIN DE CHAQUE SERVICE.

CLEAN THE TABLES AFTER EACH USE.



METTRE À VOTRE DISPOSITION DU GEL HYDROALCOOLIQUE.

PROVIDE YOU WITH ALCOHOL-BASED HAND SANITIZER



ASSURER UNE
DISTANCE D'1 M OU
PLACER DES ÉCRANS
ENTRE CHAQUE TABLE.

ENSURE A DISTANCE OF A METER OR PLACE SCREENS IN BETWEEN EACH TABLE.



AUGMENTER LA FRÉQUENCE DU NETTOYAGE DES SURFACES, USTENSILES, LOCAUX, ÉQUIPEMENTS, SUPPORTS...

INCREASE CLEANING FREQUENCY OF SURFACES, UTENSILS, LOCAL, EQUIPMENT, SUPPORTS...



UTILISER LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION PRÉCONISÉS PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES.

USE CLEANING AND DISINFECTANT PRODUCTS RECOMMENDED BY COMPETENT AUTHORITIES.

CHARTE STOP-COVID

Des lieux à retrouver & des liens à renouer



Des lieux & des liens