



PROTCOLE SANITAIRE covid-19

Nos engagements



Édito



Dès le début de l'épidémie du Coronavirus en mars dernier, les équipes des Bateaux Nantais ont renforcé les process Hygiène/Sécurité et informé l'ensemble des collaborateurs des protocoles à respecter.

Il est maintenant temps de vous retrouver sur nos bateaux, dans le respect des contraintes sanitaires, tout en gardant les valeurs de **CONVIVALITÉ**, **PARTAGE** et **CRÉATIVITÉ**, valeurs qui nous sont chères.

Afin de vous **RASSURER**, vous **ACCOMPAGNER**, vous trouverez ci-après les protocoles mis en place depuis notre laboratoire de production jusqu'à votre croisière.



Notre **PRIORITÉ** : Vous rassurer

Avant L'EMBARQUEMENT POUR VOTRE CROISIÈRE :

- > Vérification de la bonne **santé de notre personnel** avant mise à disposition.
- > Sur notre site de production, **renforcement des process hygiène et désinfection** (plan de nettoyage spécifique Covid 19, distanciation sociale entre les collaborateurs...) et port des EPI (masque, charlotte, surblouse, gants).
- > **Formation des équipes aux gestes barrières** : respect des règles d'hygiène dans les différentes phases d'une croisière (production, préparation, logistique, montage, distribution et service, démontage).
- > De nouvelles **règles imposées à nos fournisseurs et sous-traitants** (fournisseurs denrées et boissons, agences intérimaires...).
- > **Aération et désinfection des espaces** de la Gare Fluviale et de nos bateaux plusieurs fois par jour après chaque croisière et nettoyage fréquent des filtres de climatisation.



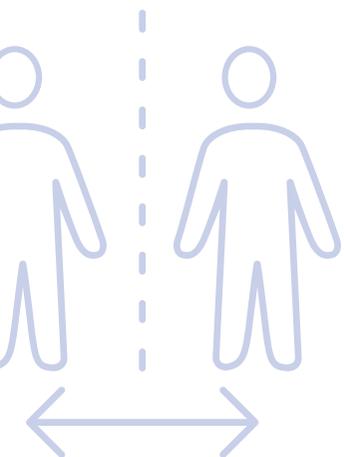


Notre **PRIORITÉ** : Vous rassurer

Pendant VOTRE DÉJEUNER OU DÎNER CROISIÈRE :

Accueil des clients et convives au sein de la Gare Fluviale :

- > Des **écrans plexiglass de protection** sont installés sur la banque d'accueil.
- > Un **plan de circulation** des clients a été mis en place.
- > Mise à disposition de gel hydro-alcoolique à l'entrée de l'établissement.
- > L'installation d'affichages dans les espaces d'accueil du public avec le **respect des règles d'hygiène** sur le lavage des mains, l'utilisation de mouchoirs, l'éternuement, la distanciation sociale...
- > Mise en place de **mesures d'espacement entre les personnes** précisées via affichage, marquage au sol, balisage et consignes orales dans les zones d'attente (hall d'accueil, zone d'enregistrement, zone d'embarquement).



Notre **PRIORITÉ** : Vous rassurer

Pendant VOTRE DÉJEUNER OU DÎNER CROISIÈRE :

Accueil des clients et convives sur le bateau pendant la croisière :

- > **L'installation d'affichages** à l'entrée de chaque bateau précisant :
 - L'obligation de se nettoyer les mains avant d'entrer
 - L'obligation de porter le masque lors de circulation au sein du bateau
 - Rappel des gestes barrières et de distanciations physiques
- > Mise à disposition de gel hydro-alcoolique à l'entrée du bateau.
- > **Port du masque obligatoire** à l'arrivée sur le bateau jusqu'à ce que les personnes soient assises à leur table.
- > Les **règles de distanciation physique** au niveau du public sont définies et respectées : 1 mètre de linéaire entre 2 tables de convives constituées.
- > La **limite de convives par table** est 10 personnes, formant un groupe de personnes homogène et préconstitué.
- > Les tables ne seront servies que par une seule personne en même temps.
- > Les menus lors de la prise de commande sont présentés oralement pour limiter les surfaces de contact ou sur supports plastifiés qui sont ensuite désinfectés.
- > Les ménagères sur table (salières/poivrières) sont supprimées.



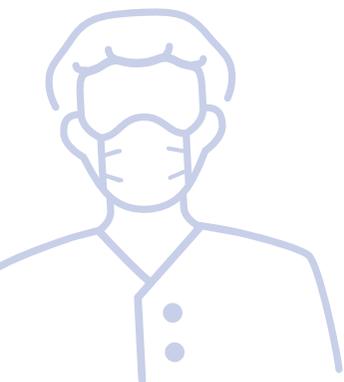


Notre **PRIORITÉ** : Vous rassurer

Pendant VOTRE DÉJEUNER OU DÎNER CROISIÈRE :

Consignes pour notre personnel à bord :

- > Arrivée en décalé de notre personnel.
- > Favoriser les petites unités en répartissant les convives sur les différents ponts du bateau.
- > Au départ du bateau, annonce au micro sur le **rappel des protocoles sanitaires** à respecter par nos clients.
- > **1 Référent Santé & Sécurité** dans notre équipage formé aux règles d'hygiène, s'assurant et veillant au bon respect des protocoles sanitaires et à la communication sur les gestes barrières.
- > **Fourniture de matériels pour les équipes** cuisine, service, office et pilotes (masques, gel hydro-alcoolique, gants, surblouses) qui seront ensuite jetés dans une poubelle prévue à cet effet.
- > **L'interdiction formelle** à tout accès en office et cuisine à des **personnes étrangères** aux Bateaux Nantais et à nos équipes.





Notre PRIORITÉ : Vous rassurer

Pendant VOTRE DÉJEUNER OU DÎNER CROISIÈRE :

Consignes pour notre personnel à bord :

- > Pour le personnel de Salle et le Pilote, il est prévu le port du masque obligatoire et le lavage des mains toutes les 30 minutes.
- > Pour le personnel de Cuisine, il est prévu **un lavage des mains toutes les 30 minutes**, le port de gants, le port de charlotte, ainsi que le port du masque.
- > Repas de nos équipes servis avec **respect de la distanciation physique** et des gestes barrières.
- > **Mise en place d'une organisation** et d'une zone dédiées à la gestion des déchets et des matériels souillés.
- > **Désinfection des postes** de travail, ustensiles de cuisine et de service.





Nous restons à votre écoute



Quai de la Motte Rouge
CS 50826
44008 Nantes Cedex 1

Tel : 02 40 14 51 14

Web : <https://bateaux-nantais.fr>