



PROTOCOLE 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.



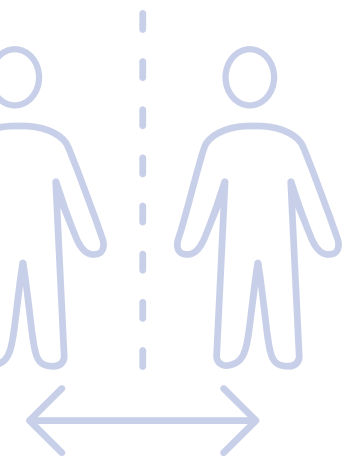


Notre **PRIORITÉ** : Vous rassurer

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.



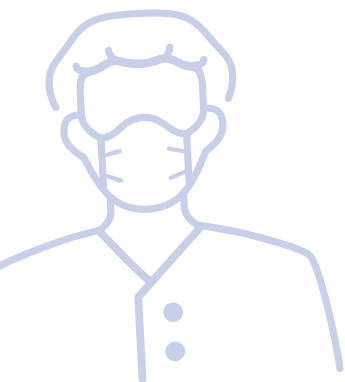


Notre **PRIORITÉ** : Vous rassurer

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.





Notre SOUHAIT : Vous accompagner

Nos PRÉCONISATIONS :

- > Recommandations par notre Responsable Hygiène/Sécurité et l'équipe commerciale pour adapter nos concepts restauration dans le respect des protocoles sanitaires en vigueur, tout en préservant les moments d'échanges et de convivialité lors des repas et cocktails.
- > Présentation des cocktails en format individualisé, ou servi directement par nos cuisiniers depuis les buffets. **Pas de self-service.**
- > Proposition aux convives de **conserver un verre unique** pour les réceptions debout.
- > **Mise à disposition en option de masques et gel hydro-alcoolique** pour les convives, prestation payante.





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>