Module d'audit Hôtellerie

ETABLISSEMENT	**ACCOR - NOVOTEL GRENOBLE NORD**
ADRESSE	1625 ROUTE DE VEUREY , VOREPPE FRANCE France 38340
INTERLOCUTEUR	MARTINE DHERBASSY
NUMÉRO DE TÉLÉPHONE	638409432
ADRESSE EMAIL	h0423-gl@accor.com
AUDITÉ PAR	Sandra HODOSY

"Bureau Veritas a examiné les politiques et procédures du Client concernant un site spécifique pour évaluer si les processus, procédures et ressources mis en œuvre pour gérer les risques d'hygiène et de distanciation sociale liés au COVID -19 sont à un niveau tel qu'ils répondent aux exigences de la norme Label ACCOR - ALLSAFE de Bureau Veritas (les «Exigences»). L'étendue du service de Bureau Veritas n'est pas une garantie qu'une évaluation détectera des écarts dans la mise en œuvre efficace et continue des exigences susmentionnées par le client, mais seulement que les informations fournies par le client à la (aux) date (s) d'examen ont raisonnablement mis en évidence des politiques et des procédures qui satisfont ou dépassent ces exigences recommandées. Bureau Veritas a effectué cette évaluation conformément aux normes qui s'appliquent habituellement aux entreprises d'essai, de certification et d'inspection. Ce rapport d'évaluation ne concerne que les informations examinées à la ou aux dates d'évaluation et ne constitue pas une garantie de conformité continue aux exigences ou que le site particulier auquel les exigences s'appliquent est exempt de bactéries ou de virus (y compris Covid-19). Ce rapport ne peut remplacer aucune inspection réglementaire par les autorités compétentes ou ses délégués. Ce rapport ne doit être reproduit que dans son intégralité et ne peut être invoqué que par les parties contractantes."

Hôtellerie
MODULE D'AUDIT

Informations et contacts clients

Type d'audit Initial	**Mode d'audit** A distance - Accor
Client ACCOR	**Numéro de commande** RYBOB_FR_0000000329
Contact Client MARTINE DHERBASSY	**Site Web public** https://www.NOVOTEL.COM
Adresse email public h0423-gl@accor.com	**Numéro de téléphone public** +33 4 76 50 55 55

Information et contacts de l'établissement

Information sur l'établissement

Nom de l'établissement NOVOTEL GRENOBLE NORD	**Adresse de l'établissement** 1625 ROUTE DE VEUREY
Ville de l'établissement VOREPPE	**Région de l'établissement** FRANCE
Pays de l'établissement France	**Code postal de l'établissement** 38340

Contact de l'établissement

Nom du contact de l'établissement MARTINE DHERBASSY	**Adresse email du contact de l'établissement** h0423-gl@accor.com
Téléphone du contact de l'établissement 638409432	

Activité de l'établissement

Nombre d'employés 26	**Service médical ou médecin dans l'établissement** NON

INFORMATION SUR LE BATIMENT

Taille du bâtiment Un batiment composé de 2 étages	

Hôtellerie
MODULE D'AUDIT

Exigence en place

	Nb d'exigences non conformes	Nb de points de contrôle
Inspection générale	**0**	**42**
Process	0	16
Public	0	5
Installations	0	5
Hygiène et nettoyage	0	16
Questions Spéciques à la Restauration	**0**	**11**
Process	0	3
Public	0	1
Installations	0	3
Hygiène et nettoyage	0	4
Questions Spéciques aux Bâtiments Publics	**0**	**0**
Process	0	0
Total	**0**	**53**

Hôtellerie
MODULE D'AUDIT

Inspection générale

Process

Connaissance

		Exigence en place	Observation
G.1.1.1	Le responsable du site reçoit-il régulièrement des informations sur les réglementations / directives relatives au COVID-19?	OUI	Mailing régulier avec informations situation COVID-19 récu de hotelandregion.comop@accor.com Service sécurité groupe Accor (intranet) Liens vers le site du gouvernement pour les mises à jour des fiches métier.

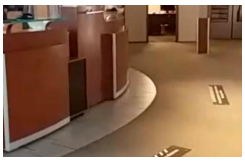
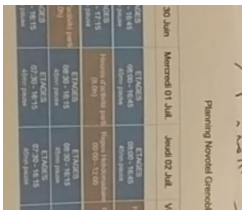
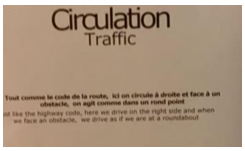
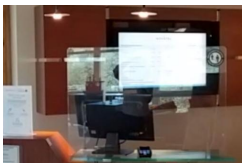
		Exigence en place	Observation
H.1.1.1	La réception a-t-elle à disposition immédiate les numéros de téléphone des autorités sanitaires, des centres médicaux, des hôpitaux publics et privés et des centres d'assistance, au cas où un visiteur soit malade?	OUI	Une fiche avec numéros est collée sur le téléphone fixe de la réception.

Protection des employés

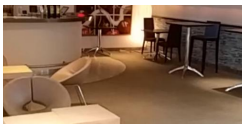
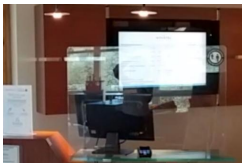
		Exigence en place	Observation
G.1.2.1	Existe-t-il une procédure de préparation pour prévenir l'infection lors des rassemblements (par exemple, nombre de participants, EPI, etc.)?	OUI	Un affichage des consignes limitation personnes et gestes barrières + mesures complétmentaires est réalisé au niveau des portes des salles de réunion utilisées. Affichage pour les bureaux en cours.
G.1.2.2	Existe-t-il un plan d'intervention en cas de maladie ou de test positif d'un employé? (isolé, transféré aux soins, etc.)	OUI	Un protocole suspicion cas de COVID-19 dans les fiches Grape Hospitality Registre des cas suspects en format excel.
G.1.2.3	Le responsable des employés infectés ou potentiellement infectés évalue-t-il le risque de contamination potentielles d'autres collègues sur le site au cours des 2 semaines précédentes et en informe-t-il les personnes concernées?	OUI	Un plan de réaction existe et les différentes étapes sont expliquée par le responsable. Note "Conduite à tenir en cas de suspicion de COVID-19" définie par le gouvernement affichée à la réception et présente dans le classeur COVID-19.
G.1.2.4	Le responsable organise-t-il un nettoyage spécifique pour la décontamination des zones dans lesquelles toute personne infectée ou potentiellement infectée peut avoir été en contact (inclut les employés ou le public)?	OUI	Le responsable organise un balisage et désinfection des zones potentiellement infectées selon la procédure de la fiche "conduite à tenir en cas de suspicion de COVID-19" élaborées par le gouvernement et présente dans le classeur "COVID-19". La désinfection sera réalisée par le service des étages. Respect des consignes indiquées sur les fiches DIVERSEY pour le nettoyage renforcé des zones potentiellement infectées. Attente de 3 jours avant nettoyage d'une chambre potentiellement infectée. Fiche consigne affichée dans le bureau des étages.
G.1.2.5	Les travailleurs sont-ils priés de ne pas venir au travail s'ils présentent des symptômes?	OUI	Une note de service affichée sur le panneau d'affichage

Hôtellerie
MODULE D'AUDIT

Distanciation physique

		Exigence en place	Observation	Preuve à l'appui
G.1.3.1	" Des mesures de distanciation sociale ont-elles été mises en place?"	OUI	Des mesures telles que marquage au sol et vitres plexiglas ont été mises en place.	
G.1.3.2	L'organisation et les processus opérationnels ont-ils été adaptés afin de réduire le risque d'infection des travailleurs, des clients ou du public (par ex. horaires des équipes de travail, aménagement de l'espace de travail ou de l'espace public, etc.)?	OUI	Limitation pour utlisation des vestiaires (1 personne avec clé), planning avec horaires décalés, Procédures grape hospitality	
G.1.3.3	Les horaires de travail des équipes et la masse salariale sont-ils adaptés pour limiter les interactions?	OUI	Prises de postes à des horaires décalés et postes occupées sur des espaces et zones bien différenciées.	
G.1.3.4	Les consignes d'espacement entre les personnes sont-elles matérialisées par l'affichage, le marquage (sol, lieux…) ou des instructions orales / écrites dans chaque zone accessible au public?	OUI	Un affichage à l'entrée, dans le hall et dans les différentes zones de l'établissement est existant en plus du marquage au sol et de la configuration des espaces avec tables et sièges.	
G.1.3.5	L'organisation du flux de personnes sur le site est-elle adaptée et gérée de façon à limiter les rapprochements inutiles entre personnes ?	OUI	Des affiches avec consignes de circulation (chacun reste sur sa droite) sont affichées à l'entrée de tous les couloirs. Présence de flèches au sol pour l'organisation d'un sens unique de circulation permettant d'empêcher le croisement des clients.	
G.1.3.6	Le nombre de personnes présentes simultanément dans chaque zone est-il limité afin de réduire le risque d'interaction?	OUI	Consignes pour la réalisation des check-in et check-out rapides en ligne sur internet pour limiter le nombre de personnes à la réception, check-in sur place se fait à partir de 12h et le check-out se fait uniquement jusqu'à midi donc limitation des personnes dans zone entrée/ réception/ entrée dans les ascenceurs. Des consignes pour limitation du nombre de personnes par zone sont affichées (bar, vestiaire, ascenceur,...) Affichage sur sanitaires en cours.	
G.1.3.7	Le cas échéant, des barrières physiques supplémentaires (écrans, cloisons temporaires, etc.) sont-elles installées pour réduire les flux d'air et les contacts directs ?	OUI	Vitres plexiglas à la réception et entrée restaurant pour paiement.	

Hôtellerie
MODULE D'AUDIT

		Exigence en place	Observation	Preuve à l'appui
H.1.3.1	Une distance d'au moins 1m (ou réglementation locale) entre tables, entre sièges du hall, bar ou centre d'affaires est-elle garantie? Une concentration maximale de 4 personnes sur 10 m² (ou réglementation locale) dans les coins salons est-elle assurée?	OUI	OK pour intérieur et extérieur.	
H.1.3.2	Une procédure spécifique a-t-elle été mise en place afin de réduire les risques de contamination lors de la livraison des commodités ou du room service dans les hébergements?	N/A	Pas de room service ni de livraison dans les chambres actuellement.	
H.1.3.3	Y a-t-il une séparation physique entre le personnel et les clients au bureau l'accueil ?	OUI	Séparation physique par vitre plexiglas sur tout le long des bureaux de la réception.	

Public

Management

		Exigence en place	Observation
G.2.1.1	La direction informe-t-elle régulièrement ses équipes sur les évolutions de la situation (ex: réglementations, recommandations et actions immédiates le cas échéant) pour assurer l'adéquation des mesures prises et les ajuster si nécessaire ?	OUI	Le protocole sanitaire Grape hospitality à été envoyé aux salariés par mail et les nouvelles mesures sont également envoyées par mail, lors des évolutions. Les salariés ont suivi une formation e-learning "allsafe" sur les gestes barrières, mesures générales et mesures spécifiques aux différents métiers, via la plateforme de formation Accor avec une fiche de suivi de la réalisation des formations pour tous les salariés ayant repris le travail.

Formation

		Exigence en place	Observation
G.2.2.1	Le personnel a-t-il été formé aux mesures préventives COVID-19, y compris les mesures d'hygiène, l'utilisation des EPI, la distanciation sociale et la gestion des malades, et toute autre exigence réglementaire locale?	OUI	Fiche de suivi de formations e-learning et interview des salariés.

		Exigence en place	Observation
H.2.3.1	Le personnel de la réception ou d'intendance est-il en mesure d'informer les clients qui se renseignent sur les mesures préventives en place?	OUI	Des informations sont données pour le port du masque, les gestes barrières, les consignes pour l'utilisation des différents espaces, etc...
H.2.3.2	Le personnel de la réception ou d'intendance est-il en mesure de conseiller aux clients présentant des symptômes respiratoires de rester dans leur chambre jusqu'à ce qu'ils soient vus par un médecin?	OUI	Des consignes spécifiques sont données au client. Les consignes sont indiquées sur des fiches présentes dans le classeur "COVID-19" présent à l'accueil.

Hôtellerie
MODULE D'AUDIT

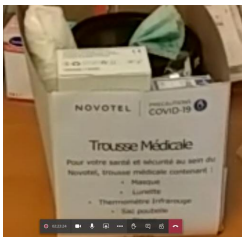
EPI

		Exigence en place	Observation
G.2.3.1	L'utilisation des EPI / masques est-elle conforme aux réglementations locales /consignes internes ?	OUI	3 masques jetables sont donnés par jour par collaborateur dès leur arrivés. Des consignes pour le port du masque sont affichées dans divers endroits (bureaux, réception, étages, etc...). Les masques sont jetés dans des poubelles dédiées.

Installations

Equipement

		Exigence en place	Observation
G.3.1.1	La climatisation est-elle entretenue et utilisée conformément aux exigences locales (le cas échéant) ou aux recommandations de l'OMS?	OUI	L'ensemble des filtres des climatiseurs ont été désinfectés avant l'ouverture et l'ensemble sera changé semaine du 1er juillet. Les filtres seront désinfectés 1 fois par mois et l'agent technique à un tableau de suivi. Des consignes sont affichées dans les chambres pour la gestion de l'aération de la chambre, l'ouverture des fenêtres et arrêt climatisation dès sortie de la chambre.
G.3.1.2	Si les paiements sont effectués sur place, les cartes bancaires et les paiements sans contact sont-ils privilégiés et encouragés ?	OUI	Des consignes sont données dans les chambres pour privilégier les paiements par CB. Egalement à la réception. Le terminal de paiement est désinfecté toutes les 2 à 3 utilisations (consigne donnée dans les fiches de poste personnel entretien). Des l'arrivée à la réception, le client est invité à se désinfecté les mains. En cas de paiement en espèces, une coupelle est utlisée et une solution hydroalcoolique est à disposition.
G.3.1.3	Si des transactions physiques ou des interactions se produisent sur place, des alternatives sont-elles mises en œuvre pour éviter les contacts ou minimiser les risques de contanimation?	OUI	Toutes les marchandises sont déposées sur le quai de livraison. Tous les contenants de marchandises sont désinfectés avec un spray désinfectant, il y a différents consignes tel que port de blouses, port du masques, gants,... les consignes sont données dans la fiche métier - économat.

		Exigence en place	Observation	Preuve à l'appui
H.3.1.1	L'établissement dispose-t-il d'une trousse médicale contenant le matériel approprié, dont lingettes désinfectantes, masques et lunettes de protection, gants, blouse à manches longues et sacs poubelles jetables pour déchets à risque biologique ?	OUI	Un carton fait office de trousse de secours avec tout le matériel approprié et est disposé à l'arrière de la réception.	
H.3.1.2	La concentration de désinfectant dans l'eau de consommation et dans les piscines ou les spas est-elle maintenue dans les limites recommandées selon les normes et standards internationaux, de préférence dans les limites supérieures de la plage?	OUI	Un contrôle est réalisé sur l'eau de consommation 4 fois par an par une entreprise extérieure (merieux nutriscience), et l'eau de la piscine est testée 2 fois par jour. Un cahier sanitaire permet de retracer les résultats d'analyses réalisées tous les jours. Un tableau indique les limites à respecter pour les éléments dosés.	

Hôtellerie
MODULE D'AUDIT

Hygiène et nettoyage

Nettoyage

		Exigence en place	Observation	Preuve à l'appui
G.4.1.1	Les protocoles de nettoyage, de désinfection et d'hygiène ont-ils été mis à jour pour répondre spécifiquement à la pandémie de COVID-19?	OUI	Tous les communs sont désinfectés toutes les 4h environ. Consignes inscrites dans une fiche Grape Hospitality présente dans le classeur de suivi du nettoyage et désinfection, placé à la réception et au bureau des étages. Pour les chambres, le protocole est présenté dans les fiches métier et protocole Grape Hospitality.	
G.4.1.2	Le personnel et les sous-traitants concernés ont-ils tous été formés? / Une session de formation a-t-elle été organisée pour tout le personnel et les sous-traitants concernés?	OUI	Fiche de suivi du personnel ayant suivi le e-learning allsafe. Consignes nettoyage surfaces de contact vérifiées en entretien teams avec un personnel.	
G.4.1.3	Les procédures de nettoyage mises à jour sont-elles correctement mises en œuvre sur site?	OUI	Fiches métiers spécifiques présentes dans le classeur COVID-19, fiche "nettoyage renforcé..." Diversey présente sur les chariots d'entretien.	
G.4.1.4	La fréquence de lavage des mains est-elle augmentée et la technique de lavage est-elle conforme aux recommandations?	OUI	Des consignes sont affichées et en particulier dans le bureau des étages pour le personnel qui réalise l'entretien et qui doit se laver les mains suivant une fréquence plus importante.	
G.4.1.5	La fréquence de nettoyage des outils et ustensiles est-elle augmentée et le procédé de nettoyage mis en oeuvre est-il conforme aux recommandations?	OUI	Voir fiches métiers et protocole Diversey.	
G.4.1.6	Les vêtements et le linge sont-ils lavés à 60 ° C minimum ou avec un autre protocole de nettoyage validé?	OUI	Tout le nettoyage du linge est réalisé par une entreprise extérieure. Un protocole de nettoyage conforme aux recommandations COVID-19 du gouvernement est appliqué et a été transmis à l'établissement.	
G.4.1.7	Les produits de nettoyage utilisés sont-ils conformes aux recommandations et mis à disposition des employés?	OUI	Produits et plan de nettoyage renforcé DIVERSEY	
G.4.1.8	La fréquence de nettoyage des surfaces est-elle augmentée et le protocole de nettoyage est-il conforme aux recommandations?	OUI	Personnel interviewé.	

		Exigence en place	Observation
H.4.2.1	Existe-t-il un plan de nettoyage renforcé et pertinent pour les parties communes? Est-il correctement mis en œuvre?	OUI	Nettoyage renforcé appliqué et fréquence augmentée à toute les 4 heures mais augmentée davantage en cas de forte affluence.
H.4.2.2	Existe-t-il un plan de nettoyage renforcé et pertinent pour les chambres occupées et les chambres libérée ? Est-il correctement mis en œuvre?	OUI	Fiches métiers spécifiques présentes dans le classeur COVID-19, fiche "nettoyage renforcé..." Diversey pour les chambres, présente sur les chariots d'entretien.
H.4.2.3	Le linge, les serviettes et les vêtements de travail sont-ils lavés à une température d'au moins 60 ° C ou avec un cycle de nettoyage approprié ?	OUI	Tout le nettoyage du linge est réalisé par une entreprise extérieure. Un protocole de nettoyage conforme aux recommandations COVID-19 du gouvernement est appliqué et a été transmis à l'établissement.
H.4.2.4	Les déchets sont-ils manipulés avec des gants à usage unique, mis en sac et les poubelles sont elles régulièrement ? Un sens de circulation est il mis en place pour garantir la marche en avant ? Les zones de déchets sont elles régulièrement désinfectées?	OUI	Personnel d'entretien interviewé et différentes étapes vérifiées. OK. Banderie linge sale et déchets et autre buanderie pour réception linge propre. Buanderie "sale" nettoyée tous les jours.
H.4.2.5	Les toilettes sont-elles nettoyées régulièrement tout au long de la journée avec une fréquence renforcée pendant les heures de pointe?	OUI	Nettoyage renforcé appliqué et fréquence augmentée à toute les 4 heures mais augmentée davantage en cas de forte affluence. 2 fois par jour nettoyage complet et 2 fois par jour, en complément, désinfection des surfaces de contact.

Hygiène personnelle

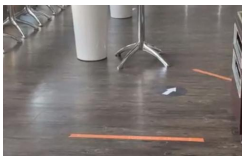
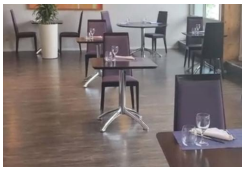
		Exigence en place	Observation	Preuve à l'appui
G.4.2.1	La fréquence de lavage des mains est-elle augmentée et la technique de lavage est-elle conforme aux recommandations?	OUI	Des consignes spécifiques sont données dans les fiches métiers (dans le classeur COVID-19).	
G.4.2.2	Les supports de communication (affiches, dépliants, etc.) sont-ils disponibles et visibles pour les personnes sur place?	OUI	Des affiches de consignes pour le lavage des mains sont présentes à plusieurs endroits dans l'établissement (sanitaires, bar, réception, affiche collée sur le chariot de nettoyage, etc...)	
G.4.2.3	Des solutions désinfectantes pour les mains avec de l'alcool à friction sont-ils disponibles pour les personnes sur place aux endroits appropriés?	OUI	Des solutions désinfectantes sont présentes dans de nombreuses zones (acceuil, bar, réception, sur chariots entretien, quai de livraison, dans les vestiaires, etc...).	

Hôtellerie
MODULE D'AUDIT

Questions Spéciques à la Restauration

Process

Distanciation physique

		Exigence en place	Observation	Preuve à l'appui
F.1.3.1	Le nombre de convives dans chaque zone du restaurant est-il limité, les files d'attente rapidement évacuées ? Y a-t-il un affichage clair pour maintenir une distanciation sociale appropriée et éviter les croissement inutiles dans les zones concernées ?	OUI	Consignes à l'entrée, différents marquages au sol, consigne pour sens de circulation.	
F.1.3.2	Une distance de sécurité d'au moins un mètre entre les tables et entre les sièges de la salle de restaurantation est-elle garantie? Une concentration maximale de 4 personnes sur 10 m² en salle est-elle assurée?	OUI	OUI	
F.1.3.3	Une procédure spécifique a-t-elle été mise en place afin de réduire les risques de contamination lors de la livraison ou de la vente à emporter de nourriture aux / par les clients?)	N/A		

Equipement

		Exigence en place	Observation	Preuve à l'appui
F.1.4.1	Le buffet en libre-service est-il remplacé par un buffet servi par les employés?	N/A	Des vitres sont installées en protection de la partie frais du buffet. Les autres aliments sont présentés en portions individuelles. Les clients sont invités à se désinfecter les mains et porter un masque avant d'aller se servir au buffet (uniquement pour le petit-déjeuner).	
F.1.4.2	Les fontaines à eaux et machines en libre-service (jus, eau, café) sont-elles déconnectées? Sinon, sont-ils nettoyés à fond plusieurs fois pendant le service?	OUI	Une machine a café est laissée en libre service durant le petit-déjeuner. Elle est désinfectée tous les 1/4 d'heure durant le service. une consigne est affichée derrière l'office du restaurant " nettoyage et désinfection de votre machine à café"	

Hôtellerie
MODULE D'AUDIT

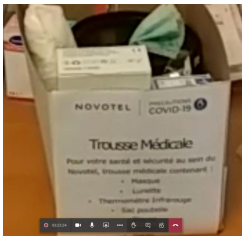
Public

Formation

		Exigence en place	Observation
F.2.3.1	Le responsable est-il en mesure d'informer les clients qui se renseignent sur les mesures préventives en place?	OUI	Le responsable restaurant est le responsable de l'établissement. Lors de l'interview, elle donne les différentes consignes. Des affiches sont installées à l'entrée du restaurant.

Installations

Equipement

		Exigence en place	Observation	Preuve à l'appui
F.3.1.1	L'établissement dispose-t-il d'une trousse médicale contenant le matériel approprié(lingettes désinfectantes, masques et lunettes de protection, gants, blouse à manches longues et sacs poubelles jetables pour déchets à risque biologique) ?	OUI	Meme trousse pour l'ensemble de l etablissement.	
F.3.1.2	La concentration de désinfectant dans l'eau de consommation est-elle maintenue dans les limites recommandées selon les normes et standards internationaux, de préférence dans la fourchette supérieure ?	OUI	Un contrôle est réalisé sur l'eau de consommation 4 fois par an par une entreprise extérieure (merieux nutriscience),	
F.3.1.3	Le buffet / bar à salade ou tout autre aliment présenté est-il protégé par une vitre hygiénique anti - eternuement?	OUI		

Hygiène et nettoyage

Nettoyage

		Exigence en place	Observation
F.4.1.1	Existe-t-il un plan de nettoyage renforcé et pertinent pour les parties communes? Est-il correctement mis en œuvre?	OUI	Fiche de nettoyage renforcé et points de désinfection affichée à l'arrière du restaurant dans la cafetterie.
F.4.1.2	Le linge, les serviettes et les vêtements de travail sont-ils lavés à une température d'au moins 60 ° C ou avec un cycle de nettoyage approprié ?	OUI	Tout le nettoyage du linge est réalisé par une entreprise extérieure. Un protocole de nettoyage conforme aux recommandations COVID-19 du gouvernement est appliqué et a été transmis à l'établissement.
F.4.1.3	Les déchets sont-ils manipulés avec des gants à usage unique, mis en sac et les poubelles sont elles régulièrement ? Un sens de circulation est il mis en place pour garantir la marche en avant ? Les zones de déchets sont elles régulièrement désinfectées?	OUI	
F.4.1.4	Les toilettes sont-elles nettoyées régulièrement tout au long de la journée avec une fréquence renforcée pendant les heures de pointe?	OUI	Cf. infos pour toillettes partie hébergement.

Questions Spéciques aux Bâtiments Publics

Process

Protection des employés

		Exigence en place	Observation
P.1.2.1	Si la loi l'exige, l'évaluation des risques H&S du site a-t-elle été mise à jour avant sa réouverture?	N/A	
P.1.2.2	Le personnel sait-il comment éviter / réduire les contminations dans les zones de réunion?	N/A	
P.1.2.3	Des audits / inspections réguliers sont-ils effectués pour garantir l'exécution du plan de prévention et la mise en œuvre des mesures définies? Les non-conformités sont-elles traitées en temps opportun?	N/A	
P.1.2.4	L'entreprise encourage-t-elle activement le télétravail pour tout le personnel concerné ?	N/A	
P.1.2.5	Des procédures sont-elles suivies pour garantir que les déchets potentiellement contaminés soient éliminés en toute sécurité?	N/A	

Annexe

Images

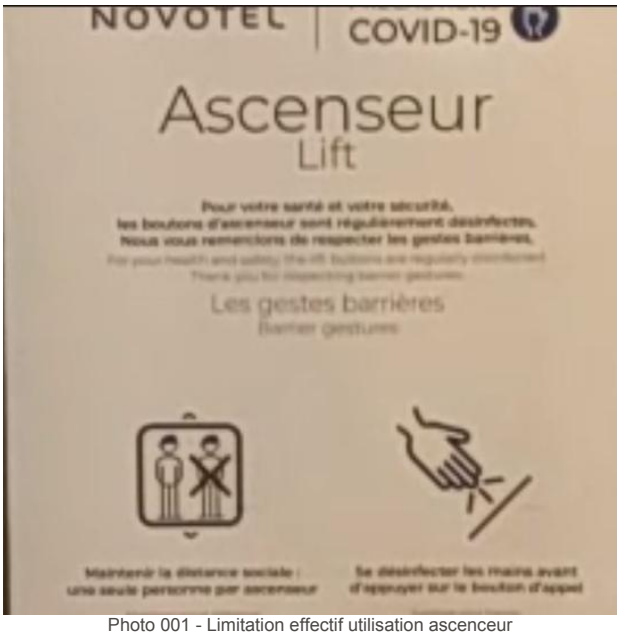


Photo 001 - Limitation effectif utilisation ascenceur

Photo 002 - Consignes aux client pour le self-service au buffet petit-déjeuner

Photo 003 - Entrée restaurant

Photo 004 - Espace restaurant extérieur

Vidéos

Liens vers l'enregistrement video
https://web.microsoftstream.com/video/e408707d-4918-48f8-a28b-3bf599cb9620

pièces jointes

ATTESTATION

Label Site d'Hôtellerie

Attribué à
ACCOR
NOVOTEL GRENOBLE NORD / VOREPPE
ACTIVITÉ: Hôtellerie

Bureau Veritas Certification France a évalué le site spécifique désigné dans les présentes conformément aux exigences de Label ACCOR - ALLSAFE version Mai 2020 :

[✓] Suite à un audit à distance * et sur la base des informations fournies par ou pour le compte du représentant légal de l'établissement à auditer.

[ ] Suite à un audit sur site d'un établissement spécifique désigné dans les présentes

Cette attestation N° 160-2020-001070-FR a été publiée le **30/06/2020 à la suite de l'évaluation satisfaisante réalisée le 26/06/2020 ****

Pour Bureau Veritas Certification France
Laurent Croguennec

Attestation valide jusqu'au : 31/12/2020

Pour vérifier la validité de cette attestation, scannez le code QR ou accédez au site Web www.maiaplus.bureauveritas.com

(*) Cet audit a été effectué à l'aide d'appareils de vidéoconférence portables. Même si un audit à distance peut indiquer de manière préliminaire que le site du client audité est conforme ou non aux exigences de la norme Label ACCOR - ALLSAFE de Bureau Veritas, il doit être complété par un audit physique réalisé sur site avec un examen sur place des documents et des preuves, seules ces dernières offrant la possibilité de détecter des non-conformités et limitant davantage le risque d'erreurs ou de fraudes.

(**) Cette attestation ne concerne que les informations examinées à la (aux) date (s) d'évaluation et est soumise à la mise en œuvre continue et satisfaisante de mesures répondant aux exigences énoncées dans la norme Label ACCOR - ALLSAFE de Bureau Veritas mentionnée ci-dessus.

Cette attestation ne constitue pas une garantie de l'absence de risque lié aux bactéries ou virus (y compris Covid-19) dans le site particulier qui a été inspecté. Le rapport d'inspection délivré ne peut remplacer aucun rapport d'inspection réglementaire des autorités compétentes ou de ses délégués.

Hôtellerie
MODULE D'AUDIT

#ALLSAFE
ACCOR
ABOVE LOCAL AND INTERNATIONAL HYGIENE REQUIREMENTS

BUREAU VERITAS 1828
BUREAU VERITAS

160-2020-001070-FR

SITE CHECKED BY
BUREAU VERITAS ON
ALLSAFE ACCOR LABEL FOR THE 2020 PERIOD