

Bienvenue ! Nous sommes heureux de pouvoir vous accueillir à nouveau !

Vous trouverez ci-dessous les mesures que nous appliquons pour vous permettre un séjour sûr et agréable à Ter Helme.

- Les directives et recommandations du gouvernement et de Horeca Vlaanderen sont le point de départ de nos adaptations.
- Nos collaborateurs ont reçu des instructions sur la manière de procéder en cette période de pandémie de COVID-19.
- Des protocoles supplémentaires ont été mis en place en matière de nettoyage et d'hygiène.

Vous devez reporter votre réservation si vous présentez des symptômes de Covid-19 ou si quelqu'un a été en contact avec une personne atteinte de Covid-19 ou présentant des symptômes de Covid-19 dans les 2 semaines précédant son arrivée

Arrivée

- Vous aurez la possibilité de vous désinfecter les mains dans le lobby après votre voyage.
- Seule une personne de contact par réservation doit se présenter au guichet.
- Nous vous accueillons personnellement, vous fournissons les informations utiles et restons à votre disposition pour toute question.
- Vous recevez une carte-clé qui a été désinfectée avec le soin nécessaire.
- Si vous n'avez pas réservé de restaurant lors de votre réservation, veuillez le faire lors du check-in. Il est nécessaire d'effectuer une réservation pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner tant dans le restaurant self-service que dans le restaurant à la carte.
- Pour l'instant, nous ne travaillons pas avec des cartes de repas mais avec des listes de contrôle.

Une distance appropriée

- À plusieurs endroits dans le domaine de vacances, vous trouverez des mesures et des marquages pour garantir la distance de 1,5 m. Il s'agit de lieux utilisés par plusieurs personnes et où elles sont amenées à se croiser. Nous vous demandons de suivre ces mesures et ces marquages.
- Nous vous prions de toujours respecter la distance de sécurité par rapport aux autres visiteurs.
- Lors de l'entretien quotidien de votre chambre par notre service de nettoyage, nous vous demandons de quitter la chambre. Si vous préférez ne pas faire effectuer l'entretien quotidien, veuillez en informer la réception.

Hygiène

- Nous mettons des distributeurs de désinfectant à disposition de nos visiteurs dans les espaces publics.
- Nous garantissons une désinfection régulière des surfaces exposées telles que les poignées de porte, les terminaux de paiement et les boutons d'ascenseur avec des fluides antibactériens.
- Les toilettes sont nettoyées avec un soin particulier au moyen de désinfectants.

Mesures dans nos restaurants

- Les réservations sont nécessaires pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner. Cela nous permet d'assurer un suivi attentif du service, de la distribution et de la sécurité.
- Veuillez attendre au bureau d'accueil à l'entrée du restaurant. Nous vous amenons à votre table.
- Gardez une distance de 1,5 mètre. Que ce soit vis-à-vis de notre personnel ou des autres visiteurs.
- Des parcours fléchés ont été mis en place dans notre restaurant, veuillez les suivre.
- Nous pouvons placer un maximum de 10 visiteurs par table.
- Il est obligatoire de consommer en position assise, la consommation au bar n'est pas autorisée.
- Nous assurons le service en respectant les distances, également dans le restaurant self-service.
- Les tables et les chaises sont désinfectées après chaque utilisation.
- Les paiements se font de préférence par carte ou sans contact.
- Pour les visiteurs qui séjournent dans un studio ou un appartement, des plats à emporter sont disponibles. La commande se fait à la réception ou par e-mail terhelme@terhelme.be avant 19 heures. L'enlèvement s'effectue le lendemain entre 11 h et 11 h 30 au bar.

Check-out

- Déposez tous les déchets dans la poubelle ou le conteneur prévus à cet effet.
- Veuillez à ne rien oublier dans votre chambre.
- Ouvrez les fenêtres afin de ventiler suffisamment la pièce.
- 1 personne de contact se présente au guichet.
- Le paiement se fait de préférence par carte ou sans contact.
- Déposez la carte-clé dans la boîte prévue à cet effet.