

MEETING HYGIENICS

In La Vie zorgen wij door middel van onze hygiëne formule de Meeting Hygienics, voor een veilige en hygiënische meeting omgeving. Wij nemen u graag mee in alle details binnen onze formule. Binnen onze formule werken we met 7 uitgangspunten:

1. Afstand
Ondanks dat er geen verplichte (1M5) afstandsnorm meer van toepassing is, vragen we onze gasten om rekening met elkaar te houden.
2. Routing
In de routing zorgen we voor zoveel mogelijk ruimte en verzoeken we u om waar mogelijk 'Altijd rechts is always right' aan te houden.
3. Veiligheid & Klimaat
Wij dragen zorg voor een veilige omgeving en klimaat. Alle veiligheidsaspecten worden jaarlijks extern getoetst en we zetten ons in voor maximale ventilatie.
4. Contact
Wij desinfecteren continu alle contactpunten, adviseren het gebruik van tissues en stellen desinfecterende handgel beschikbaar.
5. Food & Beverage
Bij het presenteren van ons Food & Beverage assortiment zorgen we ervoor dat u hier op een veilige en hygiënische manier van kunt genieten.
6. Communicatie
We communiceren, adviseren en inspireren pro-actief, zowel fysiek in de locatie (contactloos) als online op onze website en via social media.
7. Controle
Onze **Meeting Hygienics Managers** houden alles nauwlettend in de gaten, adviseren en doen een beroep op ieders verantwoordelijkheid om samen zorg te dragen voor een veilige, hygiënische omgeving.

ALGEMEEN

- De RIVM-richtlijnen zijn leidend, dat betekent:
 - o In de Horeca en MICE branche geldt een CoronaToegangsBewijs (CTB);
 - o We wassen onze handen vaak en grondig;
 - o Er worden geen handen geschud;
 - o We hoesten en niezen in onze elleboog
 - o We blijven thuis als we, of iemand uit ons gezin, klachten hebben.
- Door middel van extra communicatie in onze locatie zorgen we voor extra alertheid en bewustwording van zowel onze gasten als medewerkers;
- We bieden in alle openbare ruimtes desinfectiemiddel aan voor alle gasten;
- Dagelijks is er een Meeting Hygienics Manager aanwezig om een beroep te doen op ieders solidariteit. De Meeting Hygienics Manager zorgt voor een extra controle;
- Bij de receptie is een thermometer aanwezig om de lichaamstemperatuur te meten;
- We hanteren de volgende richtlijnen n.a.v. de adviezen van de Ned. Reanimatie Raad:
 - o Er wordt niet beademd, ook niet met een beschermingsmasker



- We gebruiken wel een AED

ONTVANGST

Receptie

- Onze receptie medewerkers bevinden zich achter een plexiglas plaat;
- Sleutels worden gedesinfecteerd en zonder contact uitgegeven en ingeleverd;
- Het is alleen mogelijk om met pin te betalen;

ZALEN

Materiaal in de zaal:

- In iedere zaal staan tissues en desinfectiemiddel;

Intake:

Tijdens de intake met de docent/voorzitter bespreken we de actuele geldende maatregelen in onze locatie.

Luchtvochtigheid

Wij streven naar een luchtvochtigheid tussen de 35% en 45% bij 20 graden. Het ventilatiesysteem van het gebouw is aangepast n.a.v. de COVID adviezen. Dat betekent dat de warmtewielen zijn uitgeschakeld en uitgaande luchtstroom wordt niet hergebruikt. Er wordt alleen gebruik gemaakt van verse en dus gefilterde lucht. Dit komt overeen met het advies wat wordt gegeven betreft de luchtvochtigheid.

In La Vie hebben we een luchtvochtigheidsmeter aanwezig en kunnen we bij twijfel altijd de luchtvochtigheid voor jullie gasten opmeten.

BREAK-OUT RUIMTES

- Voordat u langs het buffet loopt, dient u uw handen te desinfecteren,;
- De break-outs ruimtes zijn opengesteld voor subgroepen;
- Gedurende de dag zijn er meerdere desinfectierondes langs de buffetten waarbij alles grondig wordt gedesinfecteerd;
- We serveren alleen verpakte koekjes en snoepjes en serveren thee alleen in dispensers of theezakjes.

LUNCH & DINER & BORREL

- We serveren een lunchbuffet in ons restaurant. Broodjeslunches in de zaal zijn op aanvraag mogelijk. Er is geen maximum aan het aantal gasten in ons restaurant. Het is verplicht om uw handen te desinfecteren voor het gebruik van het buffet;
- Diner is mogelijk in het restaurant, wij nemen graag de mogelijkheden en richtlijnen persoonlijk met u door;
- Borrels mogen plaatsvinden in onze evenementenruimte La VieW of in de lounge. Een reservering is verplicht.

TOILETTEN

- Bij alle wastafels is desinfecterende zeep aanwezig;
- Bij alle wastafels hangt een handwasinstructie om onze gasten bewust te maken hoe volledig te handen te wassen;
- Op onze (zichtbare) schoonmaaklijst zijn extra desinfectierondes toegevoegd;

EIGEN VERANTWOORDELIJKHEID

Onze medewerkers zijn ten allen tijde verantwoordelijk voor de hygiëne & veiligheid in La Vie. Wij vragen u om zelf ook de verantwoordelijkheid te dragen voor een hygiënische omgeving. Vraag gerust onze Meeting Hygienics Manager om meer informatie over onze maatregelen.