

衛生管理の強化・3密回避の取り組み

当施設では、新型コロナウイルス感染症の世界的な流行をうけ、お客様と従業員の安心・安全を第一に、厚生労働省の指針及び保健所や医療機関との連携の下、衛生管理・3密回避対策を強化しています。

お客様へ6つのお願い

1. ご来館時の検温

ホテルエントランスにサーマルカメラを設置し、発熱を感知しています。

2. マスク着用のご協力

レストランご来店時およびお料理やお飲み物をお取りいただく際に、マスク着用をお願いしています。

3. 手指消毒のご協力

レストラン入口およびレストラン内外各所に消毒液を設置しています。

4. 混雑時の入館制限

レストラン内でのフィジカルディスタンス確保のため、混雑しないよう、入館制限をさせていただきます場合がございます。

5. フィジカルディスタンスの確保と飛沫回避策

お客様同士の飛沫を回避いただくため、できるだけ対角線上や横並びでのご着席をお願いしています。

6. 使い捨て手袋装着のご協力

お客様の安心・安全を守るため、お料理やお飲み物をお取りいただく際に、使い捨て手袋の装着をお願いしています。

施設・スタッフの7つの取り組み

1. 飛沫回避カバーの設置

お客様がお召し上がりいただくお料理を守るため、アクリル製の飛沫回避カバーを設置しています。

2. 各所に消毒液を設置

- ・レストラン入口や化粧室など各所に消毒液を設置し、お客様にご利用依頼。
- ・通常のアルコール系消毒液以外にも、抗ウイルス能力に優れた消毒液を併せて使用。

3. 清掃・消毒・除菌の強化

- ・お客さまの入れ替えごとに、テーブル、ソファ、椅子、備品の拭き上げと消毒を実施。
- ・グラス、食器、カトラリー類は高温洗浄しています。

4. フィジカルディスタンスの確保

ブッフェ台にお並びいただく際もお客様同士の距離を保ちやすくするため、目印を設置。

5. スタッフのマスク・手袋等の着用と、手洗い・うがい・消毒の徹底

- ・飛沫防止のためマスクおよびマウスガードを着用
- ・接客時のゴム手袋着用
- ・手洗い・うがい・消毒の徹底

6. スタッフの毎日の検温と体調報告

発熱がある従業員は休ませ、解熱後2週間自宅待機させています。

7. 医療機関・保健所への連絡体制構築

体調が優れない場合はお近くのスタッフまでお申し出ください。

発熱や咳を伴う症状が現れた場合は、最寄りの医療機関をご紹介します。