

ザ・ビーチタワー沖縄 レストランチュラティータ

感染症防止対策

2020年12月5日

【レストラン受付時の対応】

- ・入店時、お客様に手指のアルコール消毒と、食事中以外でのマスク着用をご協力頂く。マスクをお持ちでない方には、個包装のマスクをお渡しする。
- ・お客様に使い捨ての手袋をお渡しし、料理及びドリンクを取られる際に着用して頂く。
- ・お客様にマスク入れをお渡しし、食事中はマスクをマスク入れに保管して頂く。
- ・ホテル宿泊以外のお客様には、レストラン受付にて検温を実施する。

【バイキングコーナーでの対応】

- ・料理は個包装のものか、小皿盛りにして蓋かカバーをかけたものを提供。又はスタッフにより料理を取り分けて、その都度提供する。取り分ける料理も、全て蓋かカバーをかける。
- ・料理提供時にお客様とスタッフが対面する場所には、防炎の飛沫防止シートを設置する。
- ・混雑時は、飲食の提供場所を二カ所に分け、同じメニューを配置し、密集を回避する。
- ・料理提供場所にはフットサインを設置することにより、お客様同士の導線が交わることを防ぎ、行列による密集を防止する。
- ・箸・フォーク・スプーンなどのカトラリー類は、全て個包装で使い捨てのものを提供し、ドリンクを取る際も使い捨ての紙コップを使用して頂く。
- ・おしぼりは個包装で、手拭き用・口拭き用の2種類をそれぞれ用意する。
- ・バイキングコーナー各所に手袋とアルコールスプレーを設置し、お替りを取る際にも、手袋の着用と手指のアルコール消毒をご協力頂く。

【店内及び各スタッフの対応】

- ・調理及びサービススタッフは、全員がマスク・フェイスガード・ゴム手袋を着用する。
- ・利用者数に応じて、食事会場の分散や営業時間を変動し、店内の混雑を緩和する。
- ・席数を減らして、客席の間隔を 1m以上確保し、店内のソーシャルディスタンスを保つ。
- ・店内の定期的な換気及び消毒を徹底する。
- ・スタッフのマスク常時着用と、毎日の検温確認及び記録を徹底する。

以上