

新型コロナウイルス感染拡大防止における取り組み

レストランカレスの新型コロナウイルス感染症予防と感染拡大防止策は、政府の「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」および一般社団法人日本フードサービス協会のガイドラインに沿っており、今後状況の変化、必要に応じて適宜内容を変更します。

2020年7月1日現在

安心・安全への取り組み

館内の衛生管理

- 入口・トイレ アルコール消毒液を設置しています。
- 手すり・椅子・テーブル・複数のお客様の手指が触れる箇所は、清掃に加え消毒液による拭き取りを頻繁に行っています。
- 全従業員はマスクを着用しています。
- テーブルとテーブルの間隔を開け、横並び席なども設け配置を変更しています。
- ご精算時、お釣りはお手渡しせず、トレイに置いてお渡ししています。
- 会計後は消毒液で手指消毒を実施しています。
- 状況に応じて、入店を制限させていただく場合がございます。

館内の換気

- 当店は1階の路面店にありテラス席（60席）から店内にかけて常時、開放し営業しております。
- 半個室エリア現在解放しておりません。

弊社従業員の取り組み

- 全従業員は入館時消毒液による手指の消毒、就業時の手洗い・うがいを徹底しています。
- 全従業員は出勤時の健康チェック（検温・体調異常報告）を行い、
- 従業員または家族に体調異常が認められる場合は、所定のマニュアルに基づき対応します。
- バックスペース施設では、定期的な換気と消毒液による拭き取りを行っています。
- 休憩スペースでは密閉・密集・密接対策として、対面での食事・会話を避け、時差利用を行っています。

お客様へのお願い

- 検温のご協力をお願いいたします。
- 当店にご来館の際は、マスクの着用をお願いいたします。
- 館内ではアルコール消毒液による手指消毒をお願いいたします。
- お並びの際など、適度な距離を開けていただきますよう、お願いいたします。
- 館内において体調が優れないお客様は、お近くのスタッフまで速やかに申し出ください。

貸切パーティーの取り組み

受付・クローク

- 受付を担当されるお客様はマスク着用をお願いいたします。
- ご出席されるお客様はできるだけ間隔をあけてお並び頂きますようお願いいたします。
- 飛沫防止パネルのご用命がございましたら事前にお申し付け下さい。
- クロークの混雑緩和のため、会場内に荷物台を設けご利用いただくご提案もさせていただきます。
- 各エリアに手指消毒用アルコールを設置致します。

会場設営・サービススタッフ・パーティー中

- サービススタッフはマスク・手袋を着用しております。
- お客様同士の距離、司会者とお客様の距離、ステージとお客様の距離を十分に確保するために推薦定員数を設けております。
- テーブル、椅子、ペン、マイク、ドアノブは随時アルコール除菌を行っています。
- 店内、テラスからも着席しご視聴できる大型スクリーンを2箇所設置致します。
- マイクは必要に応じて消毒致します。
- 大声を発したり、歌唱を伴う余興などはお控え頂きます。

お食事・ビュッフェ

割り箸の提供

貸切パーティー時は使い捨ての割り箸をご利用頂きます。

アルコールスプレーの設置

ビュッフェ台に設置しお食事を召し上がる際はアルコール消毒とマスク着用をお願いしております。

消毒済みトングの設置

常に消毒済みのトングにてお料理をお取りできるようにスタッフが常駐致します。

飛沫防止アクリル板の設置

飛沫防止のため料理台にアクリル板を設置致します。

ウイルス対策用おしぼりの設置

ウイルスの活動を99.99%以上抑制するVB（ブイビー）使用の紙おしぼりをご利用頂きます。

食事を取りに行く際は手指のアルコール消毒とマスクの着用、またお並びの際は適度な間隔をあけてお並び下さいますようお願いいたします。

■ 今後の状況により、適宜内容を変更する場合がございます。