





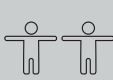










STAFF の対応

- 01  **マスクの着用**
全スタッフがマスクを着用し
お客様をお迎えします。
- 02  **扉の除菌**
ドアや冷蔵庫、製氷機、ワインセラーなど
よく触れる箇所はこまめに消毒します。
- 03  **出勤時の検温**
全スタッフが出勤時に体温測定を毎日実施し
発熱や体調不良が伺えるスタッフは出勤停止とします。
- 04  **体調不良の場合**
社内の衛生担当者の指示の元、医療機関での受診を行い、
医療機関の指示に従います。
- 05  **手洗いの実施**
始業前是对应指針に沿った方法で手洗いを
実施し、営業中も定期的に実施します。
- 06  **料理説明は簡潔に**
お客様へのお食事の説明は適切な距離を保ち
簡潔にお伝えします。
- 07  **スタッフ同士の会話**
スタッフ同士の会話も私語を控え必要最低限とし、
その場合も適切な距離を保ちます。
- 08  **複数人での MTG**
個室での複数人での MTG は行わずオンラインを推奨し
対面で行う場合は配席・換気環境に注意して実施します。
- 09  **休憩時間の過ごし方**
休憩時間もスタッフ同士の適切な距離を保ち
私語は極力控えるようにします。
- 10  **退勤後の過ごし方**
勤務終了後も行政の方針に従い
感染リスク低減に努めます。

店内環境

- 11  **アルコール設置**
店内入り口や化粧室に
アルコール消毒の設置をしております。
- 12  **席間確保の実施**
お客様のテーブル配置を間引き
十分な席の間隔をあげたレイアウトにて営業。
- 13  **稼働率の調整**
最大客数に対しての
最大稼働率を設定しての営業を行っています。
- 14  **店内の換気の実施**
開店前、閉店後だけでなく、
営業中も可能な限り換気を実施します。
- 15  **使用したテーブルの消毒**
前のお客様の退店後は、次のお客様をご案内する前に、
テーブルや椅子、メニューなどの消毒を徹底します。
- 16  **キャッシュレス対応**
当店はキャッシュレスでの支払いの
対応をしております。

お客様へのご協力をお願い

- 17  **マスク着用をお願い**
入店時はマスクの着用をお願いします。
着席後も、できるかぎりマスクの着用にご協力ください。
- 18  **アルコール消毒のご協力をお願い**
入店時は消毒用アルコールで
手と指先の消毒をお願いします。
- 19  **スタッフへの声かけ**
スタッフへ声かけをする際は、
できる限りマスクを着用にご協力ください。
- 20  **まわりのお客様への配慮**
お食事中は、周りのお客様に配慮をし、必要以上の大きな
声での会話などはお控えください。
- 21  **距離感を配慮したご案内**
ご来店時やご退店時もお客様同士や
スタッフとの距離が近くならぬよう配慮します。