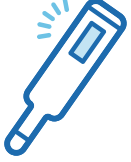


新型コロナウイルス感染予防対策について



お客様へ安心・安全なお料理を提供するために、新型コロナウイルス感染予防に向けた取り組みを以下の通りスタッフ一丸となり徹底しております。

調理場



検温

出勤時に検温・検診を行い、
発熱、咳、倦怠感などの
症状がある場合は自宅待機



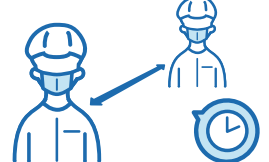
アルコール消毒

入場時の
手指アルコール消毒の徹底



マスク・手袋着用

マスクと専用手袋の着用徹底
(常に管理者が着用チェックを
行っております)



スタッフ

場内のディスタンス配置や
時間差、短縮業務の推進



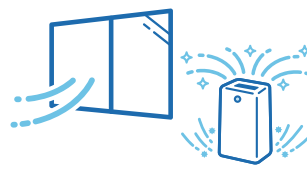
調理器具

工程毎に調理器具の
消毒・除菌作業徹底



消毒作業

ドアノブ、スイッチなど
共有箇所の消毒徹底



場内換気

場内の空調システム
による換気の実施



入場制限

食材搬入や入荷などに伴う
外部者の入出制限・管理

配送



配送時

配送前・配送後の
手指のアルコール消毒、
マスク・手袋の着用徹底



配送車

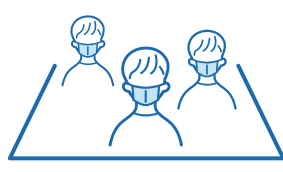
専用除菌剤を車載し、
配送車輛運転席や接触部の
使用前・後の除菌作業

お客様先にて



配膳時

お料理を運ぶ前に
手指のアルコール消毒、
マスク・手袋の着用徹底



ソーシャルディスタンス

お届け先で密にならないよう
人員制限しお届け・配膳
しております



容器

お持ち帰りには使い捨て容器、
保冷剤をお付けしております