

料飲サービス感染防止ガイドライン

(2) レストラン The Grill

①入店時

- ア お客様には、入店時にはマスクの着用と手指のアルコール消毒、食事以外ではマスクの着用をお願いしております。
- イ 発熱や風邪の症状等、体調の悪い方の入店をお断りしております。
- ウ 入店の順番待ちの際は、密にならないよう十分な間隔を空けて頂きますようご理解とご協力をお願いいたします。

②スタッフの対応

- ア スタッフは出勤時に検温を行い、マスクを着用し必ず手指のアルコール消毒を実施しております。
- イ お客様の注文を受ける際は、側面に立ち、出来るだけ間隔を空けて対応しております。

③客席、備品等

- ア テーブルや席の間隔は、飛沫感染が防げる十分な間隔を空けるよう努めております。
- イ テーブル上に、カスターセット等は設置しておりません。
- ウ お客様の手に触れられる備品等は、定期的にアルコール消毒を実施しております。
- エ 黙食の励行をお願いいたします。

④レジ対応

- ア キャッシャーカウンターにはアクリルボードを設置しております。
- イ 金銭の受渡しは必ずキャッシュトレイを利用し、直接の手渡しは避けております。
- ウ キャッシュトレイやレジ周りは、定期的にアルコール消毒を実施しております。
- エ レジの前に並ばれる際は、十分な間隔を空けて頂くようご案内いたします。

*レストランは、より安心・安全な環境を整備するため、京都府が定めた基準に基づく感染防止対策を実施している認証店です。