

ティープロダクトグループの レストランおよび結婚式の感染症対策ガイドライン

～ご来店いただけるお客様へ～

- 1) 入店時にアルコールによる手指の消毒をお願いしております。
※各席にも消毒液を設置しております。
- 2) 食事中以外はマスクの着用をお願いします。
- 3) 十分な間隔を保つため通常よりも客席を少なくしております。
(店内が混み合う場合は入店を制限する場合もございます)
- 4) 店内飲食で順番待ちをする場合は、できるだけ2 m (最低1 m) 以上の間隔を空けております。
5) 客席は全室個室のみの営業となっております。
- 6) 結婚式での会場見学ご希望のお客様はレストランの混雑時を避けてご案内いたします。
- 7) お会計時のお釣りの受け渡しはキャッシュトレイを使用しております。
- 8) 咳や発熱等の症状がみられるお客様は退店頂く場合がございます。

～従業員の健康管理徹底～

- 1) 出勤時の検温および手洗いおよびアルコール消毒を徹底しております。
- 2) 従業員はマスクを着用してご案内、サービスを行わせて頂きます。
- 3) 調理スタッフはマスクおよび手袋を着用して調理に準じています。
- 4) 従業員は出退勤時に「3密」を避けるよう義務付けています。
また不特定多数の人々が集まる催し、場所などへの出入りを禁止しています。
- 5) 本人に発熱の症状があった場合は出勤を停止し、自宅待機を命じます。
- 6) 従業員本人が濃厚接触者と判断された場合は14日間の自宅待機を命じます。
- 7) 従業員が感染した場合、当該従業員の濃厚接触者を速やかに特定し自宅待機を命じます。
(※現在感染者はおりません)
職場等の環境に関しては保健所指導の下、速やかに消毒等の措置を行います。

～ご見学希望のお客様へ～

ご見学のお客様は、レストラン営業のピーク時間または営業時間を避けてご案内いたします。

お打ち合わせなどに関しても同様の措置となります。

～結婚式等における感染症対策ガイドライン～

施設・設備に関して

- 01) ドアノブ・テーブル・椅子・マイク・トイレ・手すりなど適宜アルコールにてふきあげを行います。
- 02) 控室は少人数で座れるよう分散して設けております。
- 03) 会場内にアルコール消毒液を設置し除菌をしております。
- 04) 手を洗う場所には液体石鹸、アルコール消毒液を設置しております。
- 05) 化粧室はペーパータオルを使用しております。

～ゲスト様へのご協力をお願い～

- 06) 列席者間もなるべくソーシャルディスタンス（1m）を保って頂けるようお願いいたします。

～挙式・パーティの内容に関して～

- 07) 会場・控室の空気の入れ替えを適時行います。
- 08) 披露宴会場内のゲストテーブルの人員を約 20%カットし配置いたします。
- 09) 料理説明は司会より行います。（サービススタッフからは基本的には行いません）
- 10) ソーシャルディスタンス（1m）を保ちご案内をしております。
- 11) ご挨拶・余興用のマイクは都度アルコールで消毒殺菌いたします。
- 12) ご披露宴ご列席者・お打合せ・その他ご来館者の導線はそれぞれ別導線でご案内いたします。

～お打ち合わせに関して～

- 13) ご披露宴のお打合せは可能な限りオンラインサービスを使用し行っております。
- 14) オンライン専用 HP を現在、開設準備中です。（2020年秋完成予定）