



## レストラン部門

### 1、 従業員の衛生意識

従業員は始業前の検温、手洗い、うがいを徹底し、勤務中はマスクを着用します。  
通勤中もマスク着用を徹底、消毒液も携帯しており、自身の健康管理と衛生意識の向上に努めておりますので、安心してご利用ください。

### 2、 消毒液の設置

レストランでは入口と店内各所、さらに全テーブルに消毒液を設置しております。

### 3、 入店時の検温の実施

お客さまがレストランに入店される際、検温と手の消毒をお願いしております。  
体調不良のお客さまや高熱のある方は、ご利用をご遠慮いただいております。  
あらかじめご了承ください。

### 4、 徹底した消毒

多数の方が触れる部分は消毒を徹底いたします。  
また、お客さまの入れ替えごとにテーブル、ソファ、椅子、備品の拭き上げと消毒を行います。

### 5、 テーブルレイアウト

テーブルは最低 1 m 以上の間隔でレイアウトし、お客さま同士の密集を避けるため  
1 テーブルに着席する人数は原則として最大 6 名さままでお願いいたします。

### 6、 空気清浄機の設置

レストラン店内各所に空気清浄機を設置します。

### 7、 カトラリー類の消毒

レストランで使用するカトラリーは、高温の食器洗浄機で洗浄し、使用前にも消毒しております。

### 8、 プリンホテルではお客さまと従業員が安全で安心できる環境を創出するため、 今後も常に新たな取り組みを模索し、実行してまいります。