

ご利用のお客様へ

横濱亭の新型コロナウイルス対策ポリシー

スタッフの衛生管理について



消毒液の設置

全スタッフは、エリア毎の専用靴の使用・靴底洗浄・手洗い・手指消毒・体温測定を実施しています。



マスクの着用

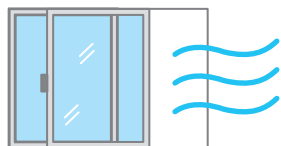
お客様とスタッフの安全を確保するため、全スタッフにマスクの常時着用を義務づけています。

ケータリング会場



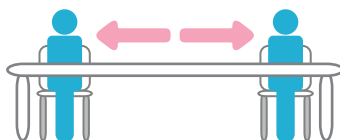
消毒液の設置

消毒液を設置しておりますので、手指消毒のご協力をお願いいたします。



換気の強化

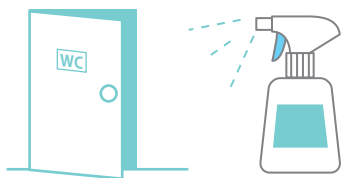
換気の強化を図るため、定期的にドアや窓を開放することがございます。



席間隔の確保

スペースに余裕がある会場の場合、隣席と十分な間隔を保ち、また対面しないようセッティングいたします。

館内及び調理室



定期消毒の実施

調理従事者が従事するスペースは、非接触タイプの自動ドアを用いておりますが、その他スペースのドアノブ・エレベーターのボタン・トイレ・更衣室など従業員の触れる場所は、1日4回の定期消毒を行っております。



調理器具の洗浄・消毒

冷蔵庫・冷凍庫等、調理設備の手が触れる箇所は、定期消毒に加え、こまめに消毒しております。
また、鍋やレードル等調理器具は、都度、洗浄・消毒したものを用いております。

お料理の提供について



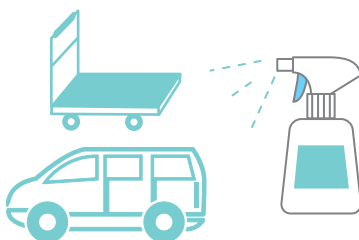
サービススタッフのマスク着用、消毒の徹底

お料理を提供するサービススタッフはマスク着用の上、作業毎に手指消毒をいたします。



器材の消毒

お料理提供に使用する器材は、都度消毒いたします。



料理配送車両・台車の消毒の徹底

車両・台車は、定期洗浄に加え、使用毎に消毒しております。

ご精算



コイントレー使用

現金授受につきましては、コイントレーを使用いたします。