

大阪第一ホテル

宴会場における衛生管理対策について

◆会場・備品に関する取り組み

- ・椅子、受付テーブル、ドアノブ等、複数の方が触れられる箇所はご宴席毎に除菌作業を致します
- ・会場レイアウトは可能な限りお席の間隔を広めにて提案を致します
- ・マイク用の除菌クロスをご用意致します
- ・各会場内、ロビー、受付テーブルへアルコール消毒液を設置しております
- ・非接触型体温計のお貸出しに対応しております
- ・スクール席用、円卓用のアクリルボードも手配可能です（別途費用発生）
- ・受付テーブルにアクリルボードを設置しております
- ・会場内にCO2濃度測定器をご用意致します



円卓用アクリルボード



CO2濃度測定器



受付テーブル



スクール席用アクリルボード

◆お料理に関する取り組みとお願い

- ・ビュッフェのお料理は極力トングを必要としない小皿盛りにてご用意し、また、お使い頂くトングは定期的に交換致します
- ・お料理台へアルコール消毒液とお客様用衛生手袋をご用意致します
- ・飲食時以外はマスクの着用をお願い致します
- ・ビュッフェのお料理をお取りになる際、及び会場入場時は必ずマスクの着用と手指の除菌をお願い致します
- ・1本の瓶ビールを複数の方で共有してのつぎ合いはお控え頂けますようお願い致します
- ・発熱されているお客様、体調の優れないお客様はご参加を取りやめて頂くようお願い致します
- ・代表幹事様は大阪コロナ追跡システムQRコードへの登録をお願い致します
- ・今後の政府、自治体からの要請等により、止む無く宴会場のご利用をお断りする場合がございます



ビュッフェお料理



大阪コロナ追跡システム・体温計

◆ホテル従業員の取り組み

- ・接遇の際はマスク、衛生手袋、ゴーグルを着用致します
- ・社内ルールに基づき手洗い、うがいの徹底と1日3回の検温実施で本人及び家族の健康状態確認を実施しております