

新型コロナウイルスの感染拡大防止への取組について

ニューコマンドーホテル 大阪 <寝屋川>

支配人 森本光彦

平素よりご愛顧を賜り、誠にありがとうございます。ニューコマンドーホテル大阪<寝屋川>では、政府発表の「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」及び自治体からの要請を元に、お客様と従業員・お取引先の安全第一と感染拡大防止を目的とし、下記の取組を実施致しております。

■ 出勤前の検温及び健康衛生チェックの実施



全スタッフについて、出勤前に検温を実施し、37.5度以上の発熱があった者は即座に業務責任者へ報告の上、出勤を見合わせ、医療機関受診・自宅療養としております。また、下痢・腹痛・嘔吐症状の有無、手指・顔面に化膿性疾患がないか、着衣・履物は清潔か、爪は短く切っているか、石鹸・アルコールによる手指の洗浄・消毒を実施有無など、各部署、チェック表での健康衛生管理を徹底しております。

■ 接客、調理スタッフのマスク着用



フロントスタッフ、宴会レストランスタッフ、朝食係、ハウスキーパー、調理スタッフ、調理補助スタッフについて、マスクの着用を義務付けております。

■重点消毒清掃の実施



通常の清掃に加え、共用スペースで特に接触が多い部分について、重点的に抗菌消毒スプレーによる消毒清掃を毎日行っております。(重点消毒箇所例:フロントカウンター、エントランス自動ドア、各階エレベーターボタン、エレベーター室内ボタン、ルームキー、客室ドアノブ、館内手すり、共用トイレドアノブ、館内自動販売機ボタン、大浴場脱衣所、階段手すり 等)

■衛生備品の設置



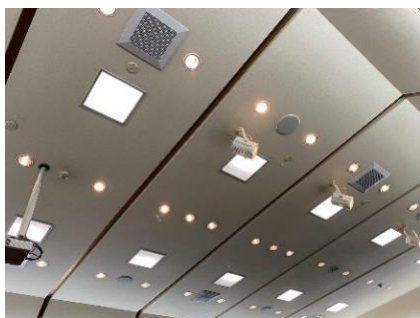
エントランスやロビー、フロントカウンターにアルコール消毒剤や次亜塩素酸水の自動消毒器を設置し、ご来館されたお客様へ手指消毒のご協力をお願い致しております。



フロントロビーにて、クレベリン LED 搭載の加湿器と、BALUMUDA 社製の空気清浄機「AirEngine」を運転させております。またフロントカウンター上には置き型のクレベリン G を設置しております。

■宴会場「オールロージュ」の運営について

主に下記の予防対策を実施した上で営業をさせていただいております。



開場前、開場中、閉場後の「換気」の実施 (会場内換気扇 6 基の運転及び会場前方後方の両窓開放)

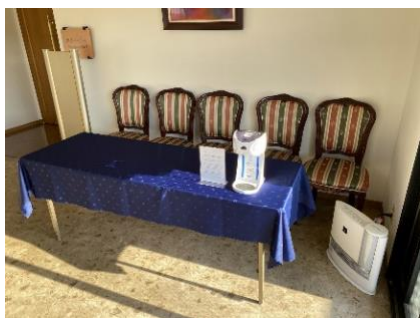


会議、宴席の「小規模化」対応

流行期間中はご利用頂ける人数を収容可能人数の 6 割～8 割までとし、小規模化運営による感染拡大予防にご協力いただいております。会議スタイルの場合は長机に通常 3 名掛けの所を 1～2 名掛けまで、宴会スタイルの場合は円卓 10 名掛けのところを 6 名様掛け程度迄とし、お互いの距離を最低 1 メートル程度あけるようにいたしております。また壇上の演説者と参加者との距離も 1～2 メートル程度あけるようにいたしております。



宴会場手すり、ハンドマイク、自動ドアボタン、共用トイレなどの衛生消毒



宴会場エントランスに自動消毒器及びシャープ社製プラズマクラスター電気暖房機を設置



会場内にシャープ社製プラズマクラスター加湿機能付き空気清浄機を設置(大宴会場 4 台、小宴会場 1 台)その他、受付・幹事様へ体温計のお貸し出し等実施しております。

■本館レストラン「猩々」の営業について

主に下記衛生対策を取った上で営業をさせていただいております。



- ・お客様ご来店時の手指のアルコール消毒
- ・入りレジカウンターに置き型のクレベリン G 設置
- ・共用トイレのハンドドライヤー使用停止
- ・共用トング、菜箸類について、15 分おきの交換、アルコール消毒
- ・使い捨て手袋、使い捨て手拭き、使い捨て割り箸、個人用トング等の設置
- ・おばんざいバイキング開店時の入店ペース制限
- ・おばんざいバイキングタイムサービス品の個別盛り対応