

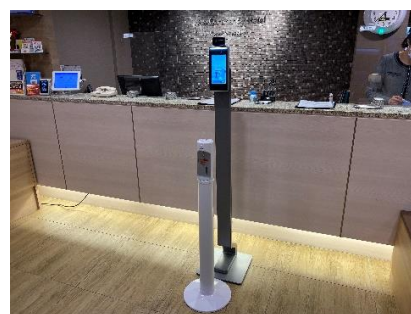
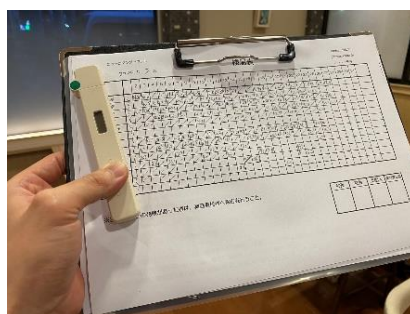
新型コロナウイルスの感染拡大防止への取組について

ニューコマンダーホテル 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。ニューコマンダーホテル大阪<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。

■従業員の健康衛生チェック及びホテル利用お客様への手指消毒・検温の実施



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。また出勤時、従業員入り口に設置しております非接触型のオートディスペンサー兼体温測定器にて手指消毒と検温を行い、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。またホテル利用お客様へはご到着時に手指アルコール消毒及び高性能サーマルカメラによる検温のご協力をお願いしております。

■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、重点的にアルコール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、階段手すり、キャッシュトレイ 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、その他館内各所にアルコール消毒剤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、シャープ社製プラズマクラスター搭載の空気清浄機と、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飛沫防止のアクリルパーテーションを設置しております。



本館フロントロビーに CO2 センサーを設置し、常に CO2 濃度を 800ppm 以下に保つように換気を徹底しております。(厚生労働省が提示する CO2 濃度は 1,000ppm 以下)

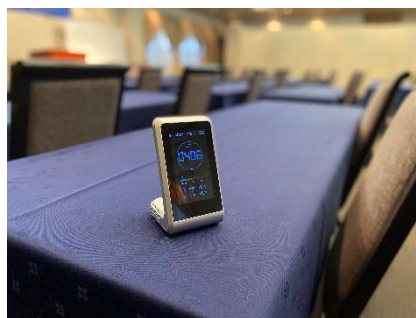
■自動水栓器具の設置



館内全てのパブリックスペースの洗面スペースについて、非接触型の自動水栓に切り替えを致しました。(本館 1 階パブリックトイレ、別館 1 階パブリックトイレ、別館 2 階宴会場ロビートイレ、大浴場脱衣所)

■宴会場「オルロージュ」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。



宴会場のエントランスロビーに非接触型のオートディスペンサー兼体温測定器を設置し、利用客様へ検温と手指消毒のご協力をお願いしております。また会場内に CO2 濃度測定器を設置し、常に CO2 濃度を 800ppm 以下に保つように換気を徹底しております。(厚生労働省が提示する CO2 濃度は 1,000ppm 以下)



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)

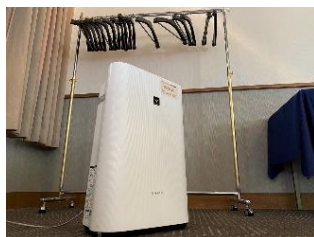


会議、宴席の「小規模化」対応

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すると同時に、卓上パーティーションにて飛沫の対策を行っています。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搭載空気清浄機を設置
- ・「大阪コロナ追跡システム」QR コードを設置



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、また、非接触型体温計を常備し、受付ご担当者様・幹事様に対し出席者への計測ご協力をお願いしております。(37.5 度以上の発熱がある場合は、ガイドラインに従ってご参加をご遠慮頂きます)

■本館レストラン「猩々」の営業について ※2021 年 4 月 25 日～ 臨時休業

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。



- ・大声での会話はご遠慮いただき、BGM 音量を小さめに設定
- ・入り口レジカウンターに飛沫防止のフィルムパーテーション設置
- ・座席に飛沫防止のアクリルパーテーション設置
- ・共用トイレのハンドドライヤー使用停止
- ・おばんざいランチ開店時の入店ペース制限
- ・おばんざいランチ メインメニューについて個盛りオーダー制の導入
- ・一部バイキングコーナーに飛沫防止カバーの設置
- ・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
- ・レストラン内にダスキン社製プラズマクラスター搭載空間洗浄機 3 台設置
- ・レストラン及び喫茶コーナーへ「大阪コロナ追跡システム」QR コードの設置
- ・CO2 センサーを設置し、常に CO2 濃度を 800ppm 以下に保つように換気を徹底

■大浴場の営業について

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。



- ・脱衣所入口に自動消毒器の設置
- ・脱衣所内の衛生消毒実施(ドアノブ、ドライヤー、衣服カゴ、水栓器具 等)
- ・大浴場天窗、露天風呂へのドア開放による換気の実施
- ・浴槽水の水質管理の徹底(次亜塩素酸ナトリウム投入、塩素濃度を 1 日 3 回以上測定管理)
- ・外部機関による水質検査の定期実施(pH 値、過マンガン酸カリウム消費量、大腸菌群、レジオネラ属菌、等)