

店舗	勉強会実施日程	資料	内容
クラウドフードワークス (志木)	8月4日	東京都完成帽子ガイドブック 【全業種共通編】 【レストラン、料理店等編】	・入場時等における対策 ・施設内における対策 ・従業員の体調管理 ・レジ・窓口の対応
クラウドフードワークス (海老名)	8月5日	東京都完成帽子ガイドブック 【全業種共通編】 【レストラン、料理店等編】	・入場時等における対策 ・施設内における対策 ・従業員の体調管理 ・レジ・窓口の対応
QuOLaの庭	8月1日	東京都完成帽子ガイドブック 【全業種共通編】 【レストラン、料理店等編】	・入場時等における対策 ・施設内における対策 ・従業員の体調管理 ・レジ・窓口の対応
東京スカイツリータウン(R)の庭	8月3日	東京都完成帽子ガイドブック 【全業種共通編】 【レストラン、料理店等編】	・入場時等における対策 ・施設内における対策 ・従業員の体調管理 ・レジ・窓口の対応
BBQ SKY TERRACE西武所沢 S.C.	8月1日	東京都完成帽子ガイドブック 【全業種共通編】 【レストラン、料理店等編】	・入場時等における対策 ・施設内における対策 ・従業員の体調管理 ・レジ・窓口の対応
BBQ SKY TERRACE 丸井ファミリア志木店	8月4日	東京都完成帽子ガイドブック 【全業種共通編】 【レストラン、料理店等編】	・入場時等における対策 ・施設内における対策 ・従業員の体調管理 ・レジ・窓口の対応
プレミアヨコハマ	8月3日	東京都完成帽子ガイドブック 【全業種共通編】 【レストラン、料理店等編】	・入場時等における対策 ・施設内における対策 ・従業員の体調管理 ・レジ・窓口の対応
ケータリング& パーティースペース	8月2日	東京都完成帽子ガイドブック 【全業種共通編】 【レストラン、料理店等編】	・入場時等における対策 ・施設内における対策 ・従業員の体調管理 ・レジ・窓口の対応

■東京スカイツリータウン(R)の庭・QuOLaの庭・プレミアヨコハマの庭

BBQ SKY TERRACE西武所沢S.C.・BBQ SKY TERRACE 丸井ファミリー志木店

・入場時等における対策

→列を作らないよう検温と消毒を流動的に行いブースへ案内する

→共有部分の着用のアナウンス徹底、ストックのマスクを常備しておく

→検温と同時に消毒、会場内に複数設置してある次亜塩素酸が切れることのないよう確認

→目視でブースが把握できるシステムの導入

・施設内における対策

→手洗い、消毒のアナウンス徹底、大声での会話の自粛要請

→EVのボタン、蛇口等の定期消毒

→パンフレットはスタンドを設置

→喫煙所の人数制限

・従業員の体調管理

→出勤前の検温

→37.5度以上で出勤禁止

→運営中マスクの着用の徹底、手洗い・アルコール消毒をこまめに行う

・レジ・窓口

→飛沫防止シートの設置

→立ち位置の目印設置

→本質的には列にならない仕組みでの運営

→キャッシュレス系決済は可能な限り導入し推奨

・レストラン・料理編

→前会計ではなくグループ別に順に会計を行う

→お客様との会話は対面ではなく横に立って行う

■屋上貸切BBQ・パーティースペース・ケータリング

・入場時等における対策

- 列を作らないよう検温と消毒を流動的に行い会場にたまらないようにエスコート
- 共有部分の着用のアナウンス徹底、ストックのマスクを常備しておく
- 検温と同時に消毒、会場内に複数設置してある次亜塩素酸が切れることのないよう確認

・施設内における対策

- 手洗い、消毒のアナウンス徹底、大声での会話の自粛要請
- EVのボタン、蛇口等の定期消毒
- 喫煙所の人数制限

・従業員の体調管理

- 出勤前の検温
 - 37.5度以上で出勤禁止
- 運営中マスクの着用の徹底、手洗い・アルコール消毒をこまめに行う

・レジ・窓口

- 立ち位置の目印設置
 - 本質的には列にならない仕組みでの運営
- キャッシュレス決済は可能な限り導入し推奨

・レストラン・料理編

- ドリンク提供は飛沫防止シートを設置して提供
- ビュフェスタイルではカバーをして従業員が取り分けて提供
- 前会計ではなくグループ別に順に会計を行う
- お客様との会話は対面ではなく横に立って行う

■クラウドフードワークス

・入場時等における対策

- 列を作らないよう検温と消毒を流動的に行いブースへ案内する
- 共有部分の着用のアナウンス徹底、ストックのマスクを常備しておく
- 会場内に複数設置してある次亜塩素酸が切れることのないよう確認
- 目視でブースが把握できるシステムの導入

・施設内における対策

- 手洗い、消毒のアナウンス徹底、大声での会話の自粛要請
- 手や口などに触れるようなものは定期消毒
- パンフレットはスタンドを設置

・従業員の体調管理

- 出勤前の検温
 - 37.5度以上で出勤禁止
- 運営中マスクの着用の徹底、手洗い・アルコール消毒をこまめに行う

・レジ・窓口

- 飛沫防止シートの設置
- 立ち位置の目印設置
 - 本質的には列にならない仕組みでの運営
- キャッシュレス系決済は可能な限り導入し推奨

・レストラン・料理編

- 前会計ではなくグループ別に順に会計を行う
- お客様との会話は対面ではなく横に立って行う