

7/22 更新【カラカミ観光株式会社】

GoTo トラベルキャンペーンに向けて改めて With コロナから After コロナをみすえ、Karakami の安全・安心推進宣言 Vol.2

Karakami の安全・安心推進宣言の第 2 弾。「共有トングの廃止」や「Karakami クリーン除菌システム」などを盛り込んだビュッフェの新スタイルを順次開始いたします。

カラカミ観光株式会社は、新型コロナウイルス感染拡大防止を極限まで追求した新たなビュッフェスタイルを開始いたします。お客様に安心して施設をご利用いただけますよう、感染経路を分析し対策を策定。安心してご利用いただけるビュッフェレストランをご提供いたします。



■ Karakami ビュッフェの新スタイル

カラカミ観光ホテルチェーンでお客様にご愛顧いただいている「ビュッフェスタイル」。昨今の新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、従来のビュッフェスタイルの見直しが求められています。当社ではこれまでも「手指消毒・検温の実施」や「15分おきのトングの交換」「お食事を取りに行く際のマスク着用のお願い」など様々な対策を講じ、お客様に安全・安心な環境でビュッフェレストランをご利用いただけるよう努めてまいりました。

これまでもお客様の安全・安心を最優先とした衛生管理を行って参りましたが、この度、さらなるセーフティビュッフェ実現のため、追加政策を盛り込んだ新ビュッフェスタイルを順次展開いたします。

◆ビュッフェの常設道具《共用トング》を廃止いたします

従来全ての料理ボードに配置されていた共用トングを全て廃止し、お料理に合わせて下記スタイルにてご提供いたします。

- ・マイ・トングを導入致します。(アレルギー成分を使用していないお料理用として)
- ・個別盛りしたお料理をお取りいただきます。
- ・ライブキッチンによる実演料理をシェフが盛り付けしお渡しいたします。
- ・個別盛りが難しいお料理は専属のスタッフがお取り分け致します。
- ・ピンチョス&フィンガーフード形式を採用し、料理取り分けの際の接触を防止いたします。
- ・包装可能なお料理は個別包装にてご提供いたします。

※ドリンクディスペンサーは除菌シートを常備いたします。

※箸(袋箸)・フォーク・スプーン類や使い捨ておしぼりを人数分、消毒済みケースに入れてお席に準備いたします。

※ご希望のお客様には使い捨て手袋をご用意いたします。

■ 全てのお客様に心からの安心をご提供するため【Karakami グリーンゲート】を設置いたします。

上記では、レストラン内での感染予防対策をご案内させていただきましたが、最重要の感染対策としてレストラン内にウイルスを「持ち込まない」ための新たな3段階システムを一部ホテルで導入し、順次チェーンホテルに展開を進めて参ります。

・ステップ 1 《履物消毒マット》

入り口でお客様の御履き物底を消毒いたします。

・ステップ 2 《クリーンルーム》

クリーンルームにて許容の20倍以上で空間除菌装置を稼働し、除菌された空気を浴びていただきます。

・ステップ 3 《手指消毒》

クリーンルームを出て、手指を非接触型ハンドスプレーで消毒していただきます。

一日も早い新型コロナウイルスの収束を願うとともに、当社では日々分析を繰り返し、実施できる全ての対策を実行してお客様に安全・安心のお届けいたします。新スタイルは準備の整ったホテルから順次導入、展開をしていきます。新たなシステムを採用して対策が徹底されたビュッフェレストランにて心ゆくまでお寛ぎください。