

感染防止対策を徹底しつつ

コロナ禍に合わせた新たな取組を実践



(カウンターに扉を取り付けて個室対応も可能に)

- ✓ 席の間隔を空けるとともに、衝立で空間を区切り、感染リスクを低減
- ✓ 少人数向けに新たに個室を用意
- ✓ デイナー時は、予約のなしのお客様ご名前と住所を確認

ー感染拡大に伴う影響、課題はどのようなところにありますか。

当社のような飲食店は、通常の席数が回転して初めて適正な売上となるため、そもそも密を避けると売上を上げることができない、というジレンマがあります。

しかしながら、感染拡大防止の観点からは、密をつくらぬ配慮が最も大切です。その狭間で悩みつつ、できる限りの対策を行っています。



(店舗入口にコロナ対策を掲示)

ー具体的には、どのような対策を取られていますか。

ウイルスを持ち込ませないために、入店されたお客様には入口で手指消毒をお願いするとともに、自動検温器による検温を行っています。また、ディナーは予約が中心ですが、予約なしで来られたお客様には、感染が発生した場合に備えてお名前とご住所を伺っております。

店内においては、席数を減らして間隔を空け、さらに衝立を設けて空間を区切ることで、飛沫による感染リスクを少しでも減らせるよう配慮しております。また、プラズマクラスターの高機能エアコンを新たに設置したほか、加湿タイプの空気清浄機を店内数カ所に配置しました。その上で、1時間に1回を目安に、入口のドアを開放して換気を実施しています。



(自動検温器を設置)

ーほかに、コロナ禍への対応として行っていることはありますか。

4名様以下のグループやご家族様が安心してお食事を楽しんでいただけるよう、新たに個室を2箇所、用意しました。

一つは、これまでオープンだった、入口に近いスペースに扉を設け、高機能のエアコンを設置して、個室としたほか、もう一つは、通常はカウンター席として利用している場所に扉を取り付け、ご希望に応じて個室としてご利用いただけるようにしています。



(新たに用意した個室)

ーコロナ禍における思い、また、今後の取組などをお聞かせください。

新たに個室を設けた話にも通じますが、従来どおりのやり方ではなく、コロナによって変化してきた環境に合わせて、新たな取組を行うなど、飲食店も変化しなくてはいけないのだと痛感しています。

安全な空間の提供により、感染拡大防止に努めると同時に、業態転換も模索するくらいの大胆な発想で臨んでいきたいと思っています。



(空気清浄機を設置)



(席数を減らし、衝立を設置)

【企業プロフィール】

名称: お料理 あま屋 (有限会社マルテンスター)

本社: 新ひだか町

業種: 飲食業

概要: 平成15年開業。和食をベースに、日高地方の食材を積極的に使った独自の料理を提供。静内のタコの柔らか煮がのりひつまぶし風の「たこまぶし飯」が名物。

H P : <https://shizunai-amaya.com>

TEL : 0146-42-7545