

安全対策を万全にして、 ホテルメイドの味覚を楽しんでいただく



(宴会前に、ホテルで取り組んでいるコロナ対策の映像をご覧いただく)

- ✓ 宴会場は席数を減らしパーテーションを設置
- ✓ 宴会前に感染防止対策の映像を放映
- ✓ 季節のイベントに合わせた持ち帰りメニューを強化

ーリゾート志向のホテルならではのコロナの影響などはありましたか。

外出自粛が求められる中、観光旅行を予定されていたお客様の予約キャンセルが相次いだこと、また、婚礼や法要を含む宴会が延期やキャンセルになったことにより、大きな影響を受けています。延期となっていた婚礼を実施されるケースも増えていますが、人数を減らすなど規模が縮小傾向にあります。

ー宴会場においてはどのような対策をとっていますか。

宴会で使われる円卓の着席人数を10名から6名へと減らして席の間隔を空け、密にならないように配慮しているほか、卓上には左右と対面する側にパーテーションを設けています。

また、宴会場の入口には消毒剤を置き、手指消毒をお願いしているほか、宴会が始まる前の時間を少しお借りし、新型コロナウイルスへの当ホテルの対応と、ご協力いただきたい点をまとめた映像をご覧いただいております。

ーそのほか、館内についてはどのような対策を行っていますか。

ホテル入口の風除室内に自動・手動の二種類の手指消毒剤を置くとともに「新北海道スタイル」安心宣言を告知しています。エントランスに入ったところにも、消毒剤を置き、自動検温器による検温を実施しています。

消毒剤に関しては、館内の各所に配置し、お客様がいつでも手指消毒を行えるようにすると同時に、パブリックの椅子・エレベーターボタン・手摺りなど、多くの方の手が触れる可能性のある部分について定期的にアルコール消毒を行っています。

このほか、対面での接客となるカウンターやクロークにはパーテーションを設けて飛沫感染防止に努めています。

ー営業面で、新たに取り組んでいることなどはありますか？

コロナ禍の影響で、法要は実施しても、会食せずにお弁当を持ち帰ることが一般的になっていますが、そこにヒントを得て、お持ち帰りのメニューを強化しました。

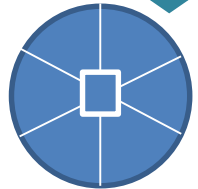
以前から、春の行楽時にお楽しみいただけるお弁当をご提供していましたが、そこに新たなメニューを加えたほか、例えばバレンタインデーや母の日など、季節のイベントに合わせたオードブルなども随時、取り入れているところです。

安全対策を万全にして集客に努めつつ、ホテルメイドの味覚のアピールなど、営業のバリエーションも増やしていければと考えています。

(卓上にはパーテーション)



(パーテーションの配置を上から見た図)



(自動検温器と消毒剤)



(お持ち帰りのメニューを強化)



【企業プロフィール】

名称: 森のスパリゾート北海道ホテル(株式会社勝毎ホールディングス)

本社: 帯広市

業種: ホテル業

概要: 昭和27年設立。明治32年に開業した北海道館を前身とする「北海道ホテル」を運営。森のスパリゾートホテルをテーマに、都市型のリゾートスタイルを提案している。

H P : <https://www.hokkaidohotel.co.jp>

TEL : 0155-21-0001