



従業員の健康管理を第一に対策を徹底 感染拡大防止および密にならない工夫も



- ✓ 従業員のマスク着用、手洗い・手指消毒を徹底
- ✓ カウンターには、ビニールシートを設置
- ✓ 個室の使用人数は定員の半分程度に減らし密を防ぐ

(カウンターにはビニールシートを設置)

(テーブルのパーテーション)

ー感染拡大に伴い、営業面においてどのような影響がありましたか。

毎年、春には留萌の幸を味わいに、道内各地から観光バスでお客様がいらっしゃいますが、2020年はそれがほぼ、キャンセルになりました。地元の方々の宴会も多い店ですが、その予約も皆無になっていました。2021年も同様の状況が続いています。



(手が触れる部分は念入りに消毒)

ー店舗における感染拡大を防ぐために、どんなことに力を入れていますか。

お客様に安心して来ていただくためには、従業員の健康管理が第一と考え、マスク着用のほか手洗い・手指消毒を徹底しております。

また、店内においては、カウンターにビニールシート、テーブルにはパーテーションを設置し、飛沫感染防止に努めております。

さらに、テーブル・イスなどお客様の手が触れる部分は定期的に、念入りに消毒しています。



(大広間も、少人数から貸切利用)

ー密を避けるための取組にも力を入れているそうですね。

当店は、カウンター席以外は個室・半個室がメインの店舗となっています。そこで、密な状態をつくらないため、個室の使用人数を定員の半分程度に制限しており、例えば8人部屋を4人家族でご利用いただくというスタイルをとっています。

また、40名収容の大広間もありますが、おおむね9名以上であれば、少人数からでも貸切でご利用いただけるようにしています。



(テイクアウトメニューの充実化)

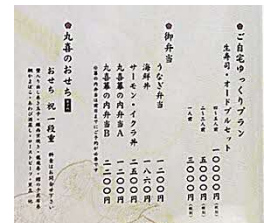
ー今後の感染対策、また、新たな取組などがあれば教えてください。

(感染拡大防止策に関する告知)

感染対策をより徹底させるため、店内およびホームページに当店の対策をわかりやすく掲示し、お客様にご協力を呼びかけています。



また、以前からテイクアウトメニューを設定し、近隣の方には一部ですがデリバリーも行っていますが、来客数の減少に伴い、留萌の味覚・当店の味を手軽に楽しんでいただけるよう、さらにメニューやサービスの充実を図っており、今後も、安心してご利用いただける店づくりに取り組んで参ります。



【企業プロフィール】

名称: 丸喜
 本社: 留萌市
 業種: 飲食業
 概要: 昭和49年開業。たこ・ひらめ・ほたて・いか・えびなど、地元の海産物を生かし、100%北海道米で握る本格江戸前鮨の店。留萌の味にこだわり、地産地消に取り組む。
 H P : <https://www.rumoi-maruki.com>
 TEL : 0164-42-1476