

対策を常に更新・改善しながら コロナ禍でもできることを研究・検討・実践



(対策状況をまとめたリーフレット)

- ✓ サーモグラフカメラで体温をスクリーニング
- ✓ お客様へのお願いと自社の対策状況をまとめたリーフレットを全席に配置
- ✓ 自社のガイドライン作成とコロナ対策委員会の開催

ー感染拡大防止対策についてはどのような方針で取り組まれていますか。

当社も加盟する一般社団法人日本フードサービス協会が政府の要請に応じて発表した「新型コロナウイルス感染症対策の基本的方針」及び「外食業の事業継続のためのガイドライン」に基づいて、自社のガイドラインを作成しています。

また、「コロナ対策委員会」を週1回開催し、各部署から課題や問題点を持ち寄り、感染状況も鑑みながら現在進行形で対策の更新・改善を続けています。

ーガイドラインに基づいて、具体的にはどのような取組をされていますか。

お客様への対応としては店舗入口に消毒液を設置して手指消毒を促しているほか、サーモグラフカメラシステムにより体温のスクリーニングを実施しており、37.5℃が検知されたお客様は別室にて再度、非接触型体温計による検温を行っています。

店舗内においては、テーブルの間隔を原則2メートル確保し、卓上用パーテーションを設置しているほか、手指消毒液を配置し、例えば携帯電話に触れた後などに、手指消毒ができるようにしています。

併せて、お客様へのお願いと当社の対策状況をまとめたリーフレットも全席に置き、注意を喚起しています。テーブルとテーブル上の備品、ドアノブ・イス・メニューブック等々については、お客様が入替わるたびに、アルコール剤による消毒を実施しています。

また、店舗内は定期的に換気を行っています。

ー従業員の方々に対しての取組を教えてください。

出勤前の検温と体調のセルフチェック(風邪の症状、喉の痛みなど)を義務付け、発熱をはじめ異常がみられる場合には、速やかに所属部署の責任者に連絡し、情報共有する体制をとっています。

また、従業員食堂の入口には守るべき注意事項を掲示し、意識づけを徹底しており、感染症対策についての意識を途切れることなく持つことが何よりも大切だと考えています。

ーコロナ禍に対峙するために、今後、どのような考えで取り組んでいきますか。

コロナ禍を受けて、当社初の「カレー弁当」の販売、オードブル配達による「オフィス新忘年会」の提案、カレーライスのケータリングなどに取り組み、予想以上の評価をいただきました。

コロナだからやらない、ではなく「どうしたらコロナでもできるか」を研究・検討し、安心・安全を最優先した上で実践し、お客様に喜んでいただけたという結果を出す姿勢が大切だと考えています。

(入口の手指消毒と検温器)



(サーモグラフカメラ)



(テーブルのパーテーション)



(卓上に置かれた消毒液)



【企業プロフィール】

名称: 五島軒(株式会社五島軒)

本社: 函館市

業種: 飲食業

概要: 明治12年創業。オリジナルのフレンチのほかカレーが広く知られ、自社で製造するレトルト製品なども多い。函館を代表する老舗の一つ。

H P : <https://gotoken1879.jp>

TEL : 0138-23-1106