

2020年6月26日
湯快リゾート株式会社

with コロナ時代でも安心してお食事を楽しめる「あんしんバイキング」提供開始
～飛沫感染・接触感染防止対策、衛生管理を徹底したバイキングスタイル～

湯快リゾート株式会社（京都府京都市 代表取締役社長 西谷浩司）は、新型コロナウイルス感染拡大リスクのある状況下においても、お客様に安心してお食事をお楽しみいただけるよう、飛沫感染・接触感染防止対策並びに衛生管理を徹底した「あんしんバイキング」を開始いたします。



当社は現在、営業する全ての施設において、3密回避並びに衛生管理など「新型コロナウイルス感染拡大防止対策」を徹底し、お客様および従業員の安全・安心を第一に施設の運営を行っております。

この度、with コロナの状況下でも安心してお食事を楽しんでいただけるよう、2020年7月1日(水)より「あんしんバイキング」の提供を開始いたします。

あんしんバイキングでは、期間限定の熟成牛ステーキや寿司、刺身、天ぷらなどの人気メニューをご提供。また、レストランでのお食事に加え、レストランで提供するメニューをお部屋や共用スペースへ持ち帰ってお召し上がりいただくことが可能となり、お客様のニーズに合わせてお食事場所も選択いただけます。

湯快リゾートでは、日々大きな環境の変化がある中で、お客様の安心を第一に考え、その時々状況に応じた最適な感染予防対策に努めてまいります。

■「あんしんバイキング」の主な感染防止対策

<接触感染防止>

- ・手指消毒用アルコールの設置
- ・テーブルなど手の触れる場所の定期的な消毒
- ・料理はあらかじめ小皿に盛りつけ接触感染を防止
- ・トングを設置する一部施設では、常に衛生的なトングを使用

<飛沫感染防止>

- ・料理を取る際は、お客様へ手袋の着用とマスク着用をお願い
- ・飛沫感染防止カバーを設置
- ・温かい料理はスタッフが取り分けてご提供

<密回避>

- ・レストランの混雑状況を管理し、入店時間の分散により3密を回避
- ・客席は2m程度の距離を保つ、ソーシャルディスタンス対策
- ・お部屋や共有スペースへお持ち帰り、食事場所の選択が可能

<アルコール消毒>



<飛沫感染防止カバー設置>



<小皿での料理提供>



※感染防止対策は施設により異なります

■あんしんバイキングプロモーション動画

URL : <https://youtu.be/ka-vYrL7G4o>

■「あんしんバイキング」対象館

<7月1日(水)～>

山中温泉 山中グランドホテル

南紀白浜温泉 白浜彩朝楽〈プレミアム〉

南紀白浜温泉 白浜御苑〈プレミアム〉

南紀白浜温泉 ホテル千畳〈プレミアム〉

伊勢・志摩 鳥羽彩朝楽〈プレミアム〉

<7月10日(金)～>

バイキングタイプ全館

※一部施設は臨時休館しております。詳しくはHPをご確認ください