

神戸ポートピアホテル

宴会場における新型コロナウイルス感染予防の取り組み

神戸ポートピアホテルではご宴会場にて会議・食事・イベント等をご検討のお客様へ、安心してご利用いただけるよう、以下の対策を行っております。

■ 館内は定期的に清掃・消毒を実施しています。また各所に消毒液を設置しています。

■ 宴会場入り口にてホテルの安全対策についての案内を掲示しています。

■ 宴会場の空調は、常に外気を取り入れた空調システムで換気を行っています。
状況により空気清浄機や空気除菌剤を設置します。

■ 検温

- ・ホテル入館口にサーモグラフィーを設置し、検温を実施しています。
(37.5℃以上の発熱をされているお客様は、ご入館をお控えいただく場合がございます)
- ・ご宴会毎にサーモグラフィーをご希望のお客様にはレンタルも行っております。(有料)

■ ホテルスタッフ

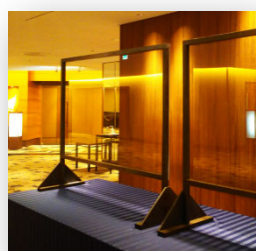
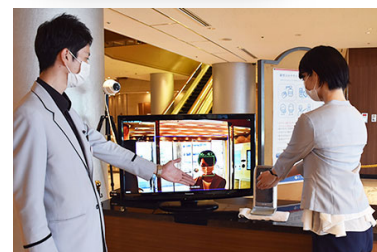
- ・従業員入館口では出勤時のアルコールによる手指消毒、およびサーモグラフィーを設置し検温、
加えて業務従事前の検温確認も実施しています。
- ・勤務中はマスクを着用し、適宜会場内でも手指の消毒をおこないます。
- ・調理、飲料提供従事者は状況に応じ、手袋を着用します。

■ 収容人数

- ・政府より示された指針に準じ、また お客様のご希望にも合わせた配置をご提案します。

■ 受付

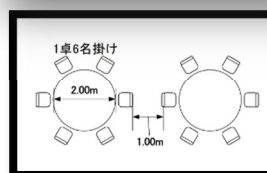
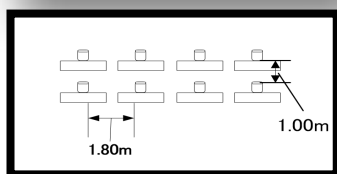
- ・受付、宴会場入り口付近に消毒液をご用意しますので、お客様の入場時には手指消毒のご協力をお願いします。
- ・ご希望のお客様に対し、飛沫感染予防用ボードをレンタルいたします。



■ テーブル・椅子の間隔について

- ・フィジカルディスタンスを確保し、テーブル・椅子を配置します。

長机を使用している場合 → 180 cm 間隔 円卓を使用している場合 → 180 cm 間隔



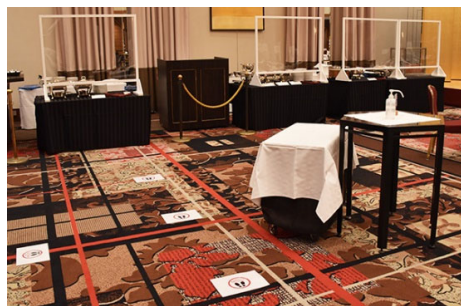
■ 食事の際のテーブル内レイアウトについて

- ・円卓テーブル（直径 200cm）内の着席人数は 6 名様を基本とします。

■ 食事サービスの方法

<ブッフェの場合>

- ・料理内容により、料理卓に飛沫感染予防ボードを設置する場合があります。
- ・料理内容により、サービス員が料理の取り分けをいたします。
- ・フィジカルディスタンスを意識できるよう、料理卓等には距離が分かるような目印を付けます。
- ・会場内数か所に消毒液を設置します。



<テーブル内ブッフェ>

- ・料理は一人ずつ個別盛でご用意します。

■ その他

- ・食事を伴う宴席では、ホテルスタッフによる衛生担当者を設置します。
(ドアノブ、テーブル、料理卓、バーコーナーなどを消毒)
- ・クロークタグ等の備品は、適宜消毒を行います。

* その他ご質問、またはご希望等ございましたら担当者にお申し付けください。

* 上記内容は現段階の取り組みとなります。状況の変化により内容を変更することもございますのでご了承ください。