Cleanliness & Safe Policy

ホテルマネージメントジャパングループホテルでは、「3密回避*」と「衛生管理」の徹底のため、 3つのサービス規範を具体化し、それぞれに対する感染症防止策を実施してまいります。

①接触感染の防止

②飛沫感染の防止

③感染防止の喚起徹底

※3密とは、「換気が悪い密閉空間」、「人が集まって過ごすような密集場所」、「不特定多数の人が接触するおそれが高い密接場面」です。(厚生労働省HPより)

チェックイン・アウト

客室・パブリックスペース

混雑の回避



人と人との接触を避けるため、間隔をあけた入列規制や、スタッフとの近距離の接触を回避します。

換気の徹底



客室・パブリックエリアなど、すべての館内におけるこまめな換気を徹底します。また、外気を取り込む窓やドアのある開放的な客室も多数ご用意しており、安心してご利用いただけます。

徹底的な除菌清掃



客室及びすべての館内施設の除菌清掃を徹底します。客室は、頻繁に手を触れる部分を注意深く消毒します。また、共有部分のエレベーターなども同様に対応を徹底します。

<u>飛沫感染の防止</u>



フロントにパネルやビニールシートを設置して、飛沫感染を防止します。

また、ルームキーや筆記具、貸出備品など お客様にお渡しするものは、すべて消毒済 みのものをご用意します。

消毒ステーションの設置



パブリックエリア、エレベーター前、宴会場前などに消毒ステーションを設置し、お客様が絶えず手指消毒できる環境を整えます。

検温の実施



すべてのお客様を対象に、検温を実施します。加えて大型ホテルでは、AI検温ソリューションを設置しています。37.5度以上の発熱が認められた場合、ご宿泊をご遠慮いただく場合があります。

宿泊 連泊時の清掃



接触感染リスクの観点から、連泊時の清掃スタッフの入室は、お客様から依頼のあった場合のみとします。

レストラン・バー

宴会場・その他の施設・スタッフ



すべてのレストラン・お食事処・バーでは、 入店時間の分散化と、テーブル間の距離の 確保に努め、着席人数の制限や、着席方法 の工夫をします。

宴会場



会場内で適度な距離が保てるレイアウトを ご提案し、テーブルや椅子等、消毒を徹底 Lat

感染対策を取り入れた新ブッフェスタイル でのサービスや、大きな窓がある会場もあ り、安心してご利用いただけます。

新ビュッフェスタイル

食事場所の混雑防止



安全で安心してご利用していただける環境を提供するために、トングや菜箸類の頻繁な交換対応を行い、お客様が料理を取る際のマスクと手袋の着用の徹底、加えて混雑が予想される場合には、サービススタッフによるできる限りの個別提供を行います。

プール・ジム



手指アルコール消毒含む消毒の徹底 や、人数制限及び、時間制限を設け、接触感染防止・飛沫接触防止の環境を保ち、3密対策を徹底します。

手指アルコール消毒の実施



すべてのレストラン・お食事処・バーでの 入店時には、すべてのお客様に手指のアル コール消毒をお願いします。

サービススタッフ



サービススタッフは、接触防止・飛沫防止・お客様及びスタッフ間の予防喚起を徹底します。また、スタッフはマスクを着用したサービス及び、健康と衛生面の管理徹底に努めます。