



コロナウイルス対策にあたって、 私たちの取り組みをご紹介します。

① ケータリングのスタッフが必ず行っていること



外部検査
機関による
衛生検査



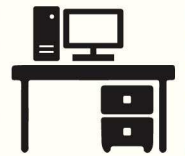
スタッフの
体調チェック



調理スタッフの
マスク・手袋
ヘアネットの着用



毎日3回
キッチン内部の
除菌



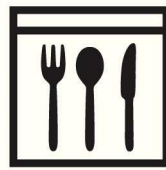
毎日3回
事務所内の
除菌



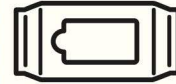
準備から撤収まで
手袋・マスクの着用



準備前・開始前に
手洗い・消毒



箸・カトラリーは
完封のものを
使用



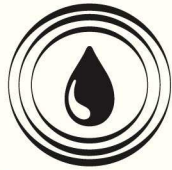
除菌おしぼりの
提供



消毒用
アルコールの
設置



トングの交換



スーパーアルカリ
イオン水の
噴霧

スーパーアルカリイオン水は、界面活性剤や有害な化学物質を含まない「安心・安全」な洗浄・除菌効果のある洗浄水です。

水素イオン濃度 (pH12.5以上) では、微生物は生育できないので食中毒菌などは30秒で死滅してしまいます。特殊な電解物質によって、pH12.5の強アルカリ性でありながら電解物質が0.1%しか溶解していない濃度での極めて薄い水なので、人に対して刺激がなく、人にも環境にも安全です。

② プラン内容やご要望に応じ、対策をしております



グラス・皿は
使い捨てのものを
使用



ビュッフェ台の
お料理の飛沫予防



スタッフによる
お料理の
取り分け

③ ご利用にあたってのお客様へのお願い

- ウイルス感染の疑いがある場合や体調がすぐれないお客様のご参加はご遠慮ください。
- 会場内ではマスクをご着用ください。
- 1度手に取ったお料理は、お戻しにならないようお願いいたします。
- 会場内設置のアルコールにて消毒の実施をお願いいたします。