

お客様各位

2022年4月18日

ホテル日航姫路

宴会場における新型コロナウイルス感染予防対策について

(2022年4月18日更新)

当ホテル宴会場においては、不特定多数の人の接触による感染と飛沫感染の防止対策として、下記のように対策を行っております。

対策の内容については、ご宴席の内容や情勢の変化に合わせて、主催者様とご相談させていただき、随時更新を行っております。

■会場設営について

- ・スタッフは手袋、マスクを着用してセッティングを行っております
- ・テーブル上のセット及び会場内でお客様が触れられる可能性のある箇所について、消毒を行っております（グラス、食器、テーブルクロス、椅子、演台、司会台、マイク等）
- ・会場前受付テーブル、会場内テーブル、司会台、講演台へ専用アクリルパネルの設置を行っております（設置箇所については、主催者様とのご相談の上決定いたします）

■アルコール消毒の実施

- ・ロビーにて不特定多数の人が触れる箇所の定期的な消毒を行っております（ソファ、EVボタン、エスカレーター、会場ドア等）
- ・エレベーターの押しボタンに「空気触媒セルフイール®」による抗ウイルス・抗菌・消臭・防カビコーティング加工を行っております。
- ・アルコール消毒液を設置しております（会場受付、会場扉付近、化粧室前、クロックカウンター）

■ご宴席中について

- ・宴席ご出席者様の検温を行っております（検温器の貸出も可能です）
- ・検温の結果37.5℃以上の発熱が確認された場合は、主催者様へのご相談の上、入館をご遠慮いただくようお願いいたします
- ・サービススタッフは手袋、マスクを着用しております。
- ・会話の妨げにならないよう、余興等のBGM、マイクの音量は抑えております
- ・マイクは状況に応じて、消毒又は差し替えを行っております
- ・会場の扉開放による室内換気は、主催者様とのご相談の上、状況に合わせて行っております

- ・お酌やグラスの回し飲みは控えていただくようお願いいたします
- ・集合写真は密集状態が発生するため、できるだけ避けていただくか、直前までマスクを着用いただき、短時間で撮影できるようご協力をお願いいたします
- ・大声を発する内容や、歌唱を伴う余興（カラオケ）等はお控えいただくようお願いいたします

■お料理について

- ・お弁当形式や正餐形式等、感染リスクの少ない料理内容をお勧めしております
- ・大皿での卓盛り料理や、buffet形式をご希望の場合、トングの定期的な交換や、スタッフによる取り分け等の対応を、主催者様とご相談の上、行っております

■クローク業務について

- ・クロークスタッフは手袋、マスクを着用しております
- ・クロークカウンター、引き換え用のタグは定期的に消毒を行っております
- ・できるだけ1m以上の間隔を空けてお並びください
- ・クロークカウンターにアクリルパネルを設置し、対面での飛沫感染防止対策を行っております

■会場の利用人数について

下記内容を基に、主催者様とご相談の上、決定させていただいております

- ・お客様着席時に十分な距離（1 m以上）を保てるレイアウトをご提案させていただいております
- ・100名以下または、各会場の通常利用人数の半分を推奨しております
- ・大丸テーブル（直径2mの円卓）は6名での利用を推奨しております
- ・会議テーブル（全長1.8m）1本につき1名の利用を推奨しております

※以上の内容につきましては、ご宴席の内容や主催者様のご希望に従い、適宜対応させていただいております。詳細の確認や不明な点がございましたら、宴会担当者までご相談ください。