

皆様の「安心」と「安全」を第一に考えた感染症対策

# IRIS Safety



## ◆対策⑤ポイント◆



愛知県産木材

## － 密を回避したお食事スタイル －

### ポイント① 《宴会を開催して頂くにあたっての感染予防の取り組み》

～ ゆとりを持った空間で安全な会場づくりのもと安心して宴会を!! ～

- ・ 間隔をあけてご利用いただくため、通常の規定人数の会場サイズより広い会場をご準備致します。
- ・ それぞれの配席に合わせた感染対策を行います。

※向い合わせ（対面式）

中央にアクリル板を設置し、  
更に隣との間隔をあけます。



## ポイント② 《レストランの取り組み》

・バイキング料理を取る前および着席後の新たな料理調達（おかわり）の際の手指消毒をお願いしています。



- ・各レストランのテーブル及びカウンターには「アクリル板」を設置しております。

～ サザンクロス ～



～ 銀 河 ～



～ グランシャリオ ～



- ・各レストランに「CO2センサー」を設置



## 一館内基本対策一

### ポイント③ «「アルコール消毒」及び「アクリル板」設置の取り組み»



- コロナウイルスが感染力を失うとされている濃度70%以上のアルコール消毒ポンプを設置しています。アルコールはウイルスの「膜」を壊すことで無毒化します。
- フロントスクリーン（アクリル板）をフロントや店舗のキャッシャーに設置しています。

#### ポイント④ 《換気の取り組み》

- ・ 機械換気及び窓の開放による換気を実施
- ・ 二酸化炭素濃度（CO<sub>2</sub>濃度）1000ppm以下の確認

#### ポイント⑤ 《従業員の取り組み》

- ・ 出勤毎に体温測定及び健康チェックを実施
- ・ 制服は定期的なクリーニングもしくは洗濯を義務化

お客様へのお願い：①手指消毒の実施 ②グラスの回し飲みの自粛