

# COLK

## コロナ感染予防対策

マスク着用の義務化

入店前手指の消毒

全てのお客様の検温

ダイニングにおける1組あたりの人数制限

「茨城アマビエちゃん」の登録

使い捨てマスクケースの配布

ダイニング パーテーションの設置

テーブル間の距離をとる

対面接客箇所へパーテーションの設置

互い違いのテーブルセッティング

カトラリー・食器等の高温殺菌処理

各テーブルに消毒用アルコールの設置

二酸化炭素濃度測定器の設置

30分毎にダイニングの換気

店内24時間換気システム作動

扉取手の殺菌消毒

テーブル・椅子の殺菌消毒

店内 光触媒による抗菌コート

従業員の出勤前検温の徹底

ホールスタッフのフェイスガード着用

従業員のマスク着用

従業員のゴム手袋着用

従業員のこまめな手指消毒

デジタル解説により料理説明の簡素化