レストランをご利用いただく皆様へ
ご案内とご協力のお願い

2022年5月現在

ホテルグランヴィア大阪

JR西日本ホテルズ新衛生基準『Clean & Safety』に基づいたホテルグランヴィア大阪の取り組み

Clean & Safety
JR-West Hotels

JR西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、
新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。

ホテル館内各所（ロビー、レストラン、エレベーターホール、宴会場、トイレ等）には、アルコール消毒液を設置しており、適時、手指の消毒にご協力をお願いしております。
また、石鹸を利用した30秒以上の手洗いをお勧めしております。

・ご来館の際には、必ずマスクをご着用ください。
（パブリックエリアやレストラン・宴会場等では、安全性を高めるため、マスクをご着用されていない場合、ホテルをご利用いただけない場合がございます。）
・ロビー、エレベーター、化粧室等においてもマスクをご着用ください。
・喫煙所においては、マスクなしでの会話はお控えください。
・レストラン、ご宴会、ご婚礼時には、厚生労働省が推奨する「マスク会食」を基本とし、飲食する時のみマスクを外し、会話の際には必ずマスクをご着用いただき、大きな声での会話はお控えいただいております。

・咳などの風邪症状、体温37.5度以上の発熱がある場合には、ご来館をご遠慮ください。
・ご宿泊のお客様へは、チェックイン時に検温と、ホテル到着までの海外等の経由地を確認させていただいております。
・レストラン、ご宴会場をご利用のお客様へは、入口での検温と、体調確認をさせていただいております。
※検温は、非接触体温計（手首または額）もしくはサーモカメラにて行っております。

・ご利用時にはフィジカル・ディスタンスの確保にご協力ください。
・お客様と従業員の対面接触を軽減するよう飛沫感染防止シールドを各所に設置しております。整列時には、お客様同士の間隔をあける取り組みを行っております。
・レストラン・宴会場では、密にならないよう、お客様同士の席の間隔をあける取り組みを行っております。また、最大収容人数の５０％以下の人数を上限とした配置にいたします。
・エレベーターや喫煙所等のパブリックスペースにおきましても、利用人数制限を設けております。

【パブリックエリア】ロビー周辺など不特定多数の人による接触機会の高い場所（エレベーターボタン、トイレ等）は、定期的に清掃と消毒を実施しております。
【客室】従来の清掃に加え、頻繁に手が触れる箇所（ドアノブ、テレビや空調のリモコン、電話、椅子・テーブル、筆記用具、スイッチ、トイレの流水レバーハンドル・ペーパーホルダー・蛇口、バスタブ・シャワーの取手、ドライヤー、客室内に備え付けの館内案内等）およびウォシュレットノズルの清掃と消毒を実施しております。
【レストラン・宴会場】従来の清掃に加え、頻繁に手が触れる箇所（ドアノブ、テーブル、椅子、メニュー表、テーブル上の備品・調味料入れ、マイク機材、クローク札等）は、ご利用ごとに清掃と消毒を実施しております。

・館内各所において、定期的な空気の入れ替えを行っております。
・厚生労働省の「換気の悪い密閉空間を改善するため換気の方法」により定められた基準値を順守いたします。

従来通り、食品衛生管理に基づき管理を徹底しております。
また、食器・カトラリー類は高温洗浄を行い、さらに厨房の清掃を強化しております。

＜従業員の取組み＞

・全ての従業員（テナントやホテル納入業者含む）は、マスクを着用し、出勤前には体温測定と体調確認を実施しております。また、従業員の家族についても体調確認を行っております。
・全ての従業員（テナントやホテル納入業者含む）は、手洗い・手指の消毒を定期的に行っております。また、従業員エリアの各所には、アルコール消毒液を設置しており、接触機会の高い場所につきましては、定期的に清掃と消毒を強化しております。
・料理、ドリンクを提供するサービススタッフは、提供するタイミングごとに手指の消毒を実施しております。

ホテルグランヴィア大阪　安心してご利用いただくために（レストラン内外での対策）

■ レストランご利用時のお願い

検温・手指消毒をお願いいたします。

・体温が37.5℃以上のお客様は、ご入店をお断りさせていただきます。

マスクの着用をお願いいたします。

・お食事中の会話はマスクの着用をお願いいたします。
・店内及びパブリックスペースへの移動の際は、必ずマスクの着用をお願いいたします。
・マスクケースをご用意しております。

■ 消毒液の設置及び消毒の徹底

店舗入口、ロビー、トイレ等にアルコール消毒液を設置しております。

・手洗い、手指消毒のご協力をお願いしております。

店舗ドアや階段の手すり、トイレ・喫煙室も消毒を強化しております。

■足型サインボードの設置

混雑を避けるため、足型サインボードを設置し、フィジカル・ディスタンスを確保しております。

■ テーブルでの飛沫感染防止対策

店舗の特性により、卓上飛沫感染防止用のシールド（アクリルボード）を設置 又は 席の間隔を空け非対面にお座りいただくようご案内いたします。

■ 大阪コロナ追跡システム

万が一、陽性者が出た場合に備え、「大阪コロナあんしん追跡システム」のご利用をお願いしております。

・店舗入り口、店内卓上にＱＲコードを設置しております。

■ キャッシャーでの感染防止対策

飛沫感染防止用のシールド（アクリルボード）の設置しております。なお、ご精算はキャッシュレス決済を推奨しております。

ホテルグランヴィア大阪　安心してご利用いただくために　～レストラン その他の対策～

■ 抗ウイルス・抗菌加工

エレベーターボタンや店舗ドア、個室の取っ手・キャッシャー周辺等に抗ウイルス・抗菌加工をしております。

・約5年間効果が持続する抗ウイルス・抗菌剤を塗布しております

SIAA ISO 21702 抗ウイルス加工　SIAA ISO 22196 for KOHKIN

■ 食の衛生

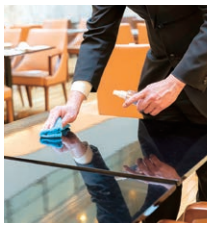
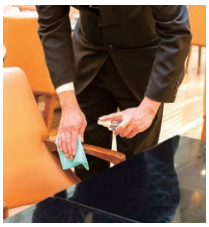
従来通り、食品衛生管理に基づき管理を徹底しております。

食器・カトラリー類は高温洗浄を行い、さらに厨房の清掃を強化しております。

■ 清掃と消毒の強化

ご利用後、テーブル・椅子をアルコール消毒液を使用した拭き上げを徹底しております。

・従来の清掃に加え、頻繁に手が触れる箇所（ドアノブ、テーブル、椅子、メニュー表、テーブル上の備品・調味料入れ等）はご利用ごとに清掃と消毒を実施しております。

■ 会場内の換気設備

当ホテルのレストランは、換気装置や空調装置を通じ、常に換気を行っております。

・3～15分程度で、会場と外の空気を入れ換え（設備の性能から算出）

店舗名	空気が入れ換わる目安時間
フレンチレストラン「フルーヴ」	4～5分
鉄板焼「季流」	4～5分
日本料理「大阪 浮橋」	7～8分
なにわ食彩「しずく」	7～8分
ラウンジ「リバーヘッド」	3～4分
「ティーラウンジ」	6～7分
カフェ＆ダイニング「イグナイト」	13～14分

■ 国・大阪府自治体要請の遵守

国・大阪府が定めた感染防止対策を遵守し、安全・安心に会食を楽しんでいただけるよう努めます。

・大阪府の認証基準に従い、感染防止対策を講じた飲食店として「感染防止認証ゴールドステッカー」の交付を受けております。
・厚生労働省　新型コロナウイルス接触確認アプリ「COCOA」のダウンロードを推奨しております。

◀ 接触確認アプリ「COCOA」