

新型コロナウイルス感染症予防の取り組みについて

焼肉キャンプでは、お客様と従業員の安全のために対策チームを設置し感染症対策の強化に取り組んでいます。

今後も政府および各自治体の方針やガイドラインに基づき、日々変化する状況に応じて、必要な取り組みを随時行ってまいります。

2020年3月10日時点で焼肉キャンプで行っている取り組みは下記の通りです。

1.従業員の健康管理の徹底

勤務前に体調不良（発熱・咳・嘔吐・下痢等）がある際は、担当社員・部署に報告を行うフローを徹底し、体調不良者は出勤させないようにしております。

また、従業員に対しては、勤務の際に体調確認を行い記録に残すようにしております。

2.従業員の手洗い・消毒の徹底

1時間に1回の手洗いの実施、および手洗い後の消毒液の噴霧を指導しております。また、勤務時だけでなく、自宅での手洗いも指導しております。

3.マスク着用の推奨

感染症予防・咳エチケットの一環として、本部よりマスク着用を推奨しております。

※全国的にマスクの入手が困難になっており、徹底できていない場合がございますことご容赦くださいませ。

4.店内および厨房の消毒実施

店内出入口の取っ手、ドリンクバー、厨房機器、トイレなどについて、定期的に消毒を実施しております。また、客室テーブルについては片付けの際に毎回アルコール消毒を実施しております。

5.消毒液の設置

店舗には、お客様にお使いいただける消毒液を設置し消毒にご協力いただいております。

6.店内の換気について

当社では、全店ダクト型焼肉ロースターを使用しており、店内の空気が一定量常時換気されるシステムとなっております。