

【NEWS RELEASE】

衛生管理を強化し、安心・安全のご宴席の実現に向けて
リーガロイヤルホテルの取り組み
新しい宴会スタイルのご提案

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 おぎた かつのり 荻田 勝紀)は、大阪府から呼びかけられていた「宴会自粛要請の解除」を受け、すべてのお客様に安心・安全にご利用いただくため、2020年8月から、宴会場に飛沫感染対策として「アクリル製パネル」を新たに導入しました。

3密を避けるため、収容人数の制限、間隔を確保したレイアウトの提案に加え、新郎・新婦様やご宴席に出席されるゲストの皆様にも安心してご出席いただけるよう、オプションとして1枚につき1,650円(税込)からご用意します。



【新型コロナウイルスに対するリーガロイヤルホテルの取り組みについて】

詳しくはこちら「<https://www.rihga.co.jp/osaka/notice-20200909>」

【新しい宴会スタイルのご提案】

- ・ご希望によりアクリル製パネル(受付用:5,500円・円卓会食用:1,650円)のご用意
- ・ご出席者の検温をご希望の場合、体温計、サーモグラフィーのご用意(※別途有料)
- ・3密を避けるため、収容人数の制限、間隔を確保したレイアウトのご提案
- ・「大阪コロナ追跡システム」への登録の推奨 など

【宴会場内・フロアでの取り組み】

- ・お客様が触れる機会が多い箇所(ドアノブ、扉、エスカレーターの手すり等)の拭き取り消毒の定期的な実施
- ・開場前に椅子の背もたれの拭き取り消毒の実施
- ・マイクの使用後は、その都度拭き取り消毒の実施
- ・宴会場、ロビー、エレベーター内の空気の入替え
- ・エレベーターのご利用人数の制限 など

＜お客様のお問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル TEL.06-6448-1121(代表)

リーガロイヤルホテルホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka>

【レストランでの取り組みの一例】

「オールデイダイニング リモネ」 ※2020年9月11日(金)からビュッフェを再開

大阪府のガイドラインに基づき、従業員のマスク着用や手洗い・うがい・手指消毒の徹底やお客様への検温の実施、テーブルの間隔を確保するために席数を減らすなど、感染防止対策を徹底します。

【「オールデイダイニング リモネ」の感染防止対策について】

- ・従業員のマスク着用
- ・テーブルおよび椅子等の定期的なアルコール消毒の実施
- ・テーブル間隔は隣席と1mの距離を空けて配置
- ・お客様同士が向かい合って座るテーブル上に、飛沫防止パネルを設置
- ・ビュッフェカウンターでの混雑緩和のため、食事テーブルに取り皿とカトラリー類をご用意
- ・サラダ等、取り分けに時間のかかる料理は銘々盛りで対応、温製料理などは蓋付きで提供
- ・ビュッフェカウンターにガイドロープや、足元に誘導シートを設置し、お客様の密集を防止
- ・トングは定期的に入れ替えて洗浄 など



※写真はイメージです

【パブリックスペースでの取り組み】

- ・ご宿泊のお客様へ健康状態の確認
- ・従業員のマスク着用
- ・拭き取り消毒の実施
- ・アルコール消毒液の設置 など

【従業員に対する取り組み】

- ・従業員の体調チェック、入社前の体温測定
- ・入館、就業前の手洗い、手指殺菌、うがいの徹底、マスクの着用
- ・バックスペースの定期的な消毒
- ・時差出勤、TV 会議、テレワーク等、社内業務の改善 など

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 竹村 梓、藤本 絵理、臼山 薫
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677