

# #ALLSAFE Meetings and Events



スイスホテル南海大阪では、健康と安全対策を強化し、  
会議やイベントでの皆さまの安心をお届けします。

## 宴会場

### 全体的な対策

- ・ 清掃作業の強化：宴会場内のすべての設備は、各会議またはイベントの前後に消毒。エリアの清掃と消毒の頻度を高める事を特に重要なポイントとして注意を払い実施。
- ・ 衛生対策：宴会場入口、洗面所で除菌用アルコール消毒液をご用意。
- ・ 清掃スケジュール情報：清掃タイムシートの表示。
- ・ ソーシャルディスタンス：人の集まるスペース（コーヒープレックエリア、受付エリア）で適切な距離を保つための対策をし、適切なソーシャルディスタンスを推奨する標識と目印の設置。
- ・ 予防策：体温が37.5度（熱）を超える人、咳や風邪の症状がある人への、参加のご遠慮を依頼するご案内を設置。

### 宴会場ロビー / パブリックエリア

- ・ 従業員の取り組み：宴会サービススタッフはマスクと手袋を着用し、イベント、会議ご参加者にソーシャルディスタンスをとっていただくようご案内。

### クローク

- ・ 従業員の対応：適切な距離を保つため、ゲストのお荷物を管理するスタッフはマスクと手袋を着用。
- ・ ソーシャルディスタンス：適切な距離を確保するための設営。

### 受付

- ・ 対策：お受付係とご参加者の接触を最小限に抑えるため、受付に飛沫防止シートの設置。
- ・ コミュニケーション：適切なソーシャルディスタンスを守るようゲストへ依頼する看板の設置。
- ・ 予防策：ゲストおよびイベント参加者の体温チェックサービス利用可能。

### 会場内設営

- ・ 距離確保のための設営：宴会での安全な距離を確保するための設営が可能。
- ・ ご宴会場の出入口：宴会場では適切な距離を確保し、接触を回避するための出入り口ドアを一方通行の設営などが可能。
- ・ 換気と空気循環：セントラル空調システムにより、適切な空気換気（新鮮な空気を取り込み）、高性能なフィルタリングによる空気品質の確保。開演中は基本会場の扉をあげ、状況により閉扉。
- ・ クリーニングの強化：テーブル、椅子、ペン、マイク、ドアノブはアルコール除菌液による消毒。
- ・ グラスカバー：安心のため、テーブル上のグラスにスタンキャップを使用。

### AV機器

- ・ ベンダーの取り組み：AV機器業者は作業中マスクを着用。
- ・ クリーニングの強化：マイクやプロジェクターのコントローラーを含むすべてのAV機器は、使用毎に消毒。  
AV機器には機器専用のアルコール除菌液を使用。



#ALLSAFE  
Meetings  
and Events

## ご飲食

### キッチンスタッフ

- ・ HACCP認証：キッチンでの生産のすべての段階における食品安全認証。
- ・ アコーホテルの食品安全および衛生基準：国際的な安全要件に準拠し、地域の食品安全法および規制に沿った独自の衛生管理基準の導入。ホテルの定期的な内部の食品安全性チェックを実施。

### buffet / 卓盛料理 / コーヒーブレイク

- ・ お料理ご提供の安全性：お料理内容に応じて、個別に小分けもしくは、スタッフによって取り分けでご提供。
- ・ サービススタッフ：お料理の取り分けを担当の宴会スタッフはマスクと手袋を着用。
- ・ buffetテーブルでの距離：buffetテーブルに並ぶ際の、ゲストへの適切な距離の確保。(看板の掲示など)
- ・ ソーシャルディスタンス：適切な距離を確保する為のbuffetテーブルの配置。

### お飲み物

- ・ ソーシャルディスタンス：ゲストに適切な距離の確保を促すための標識の設置。
- ・ お飲み物ご提供の安全性：バーカウンター担当スタッフのマスクと手袋着用。
- ・ 衛生対策：バーカウンターにスタッフを配置、また、ウォーターグラスにスタンキャップを利用。

### セールスチームによる対策

- ・ オンライン サイトインスペクション：ZOOMビデオ会議による会場の下見が可能。