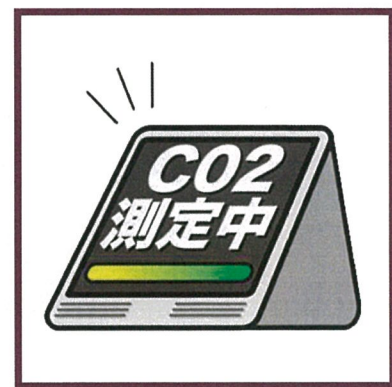


ゴルフ場ホテルの感染症対策

～お客様へ安全安心をお届けする為に～



- 1 入場時 消毒・検温を設置しています。カードフォルダも毎日消毒しています。
- 2 ロッカー、貴重品庫は日々消毒を実施しています。(100PPM 塩素)
- 3 カートにはアルコール消毒剤を完備しています。また、座席にパーテーションを設置。
- 4 レストランテーブルにアクリルパネル設置。
- 5 デザートビュッフェは対策。
- 6 テーブルの間隔をあけ、原則正方形テーブルを使い、広々とレイアウトしています。(座っても1m以上目安)
- 7 椅子、テーブル上の調味料入れは、光触媒加工コーティング。(ナノスクリーン)
- 8 館内に二酸化炭素濃度測定器を設置。