

# 安全・安心に関する取り組み

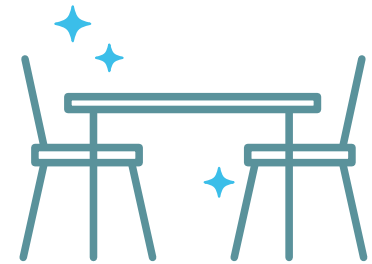
全従業員の就業前に  
健康チェックを  
行っています



全従業員の就業時・休憩時・  
トイレの使用後は、  
手洗い、消毒を行っています



客席片付け後に  
テーブル、イスの消毒を  
行っています



お客様が手を触れる部分は  
定期的にアルコール消毒を  
実施しています



食器類は  
高温で洗浄殺菌  
しています



換気設備により  
店内の空気は10分で  
入れ替わります

