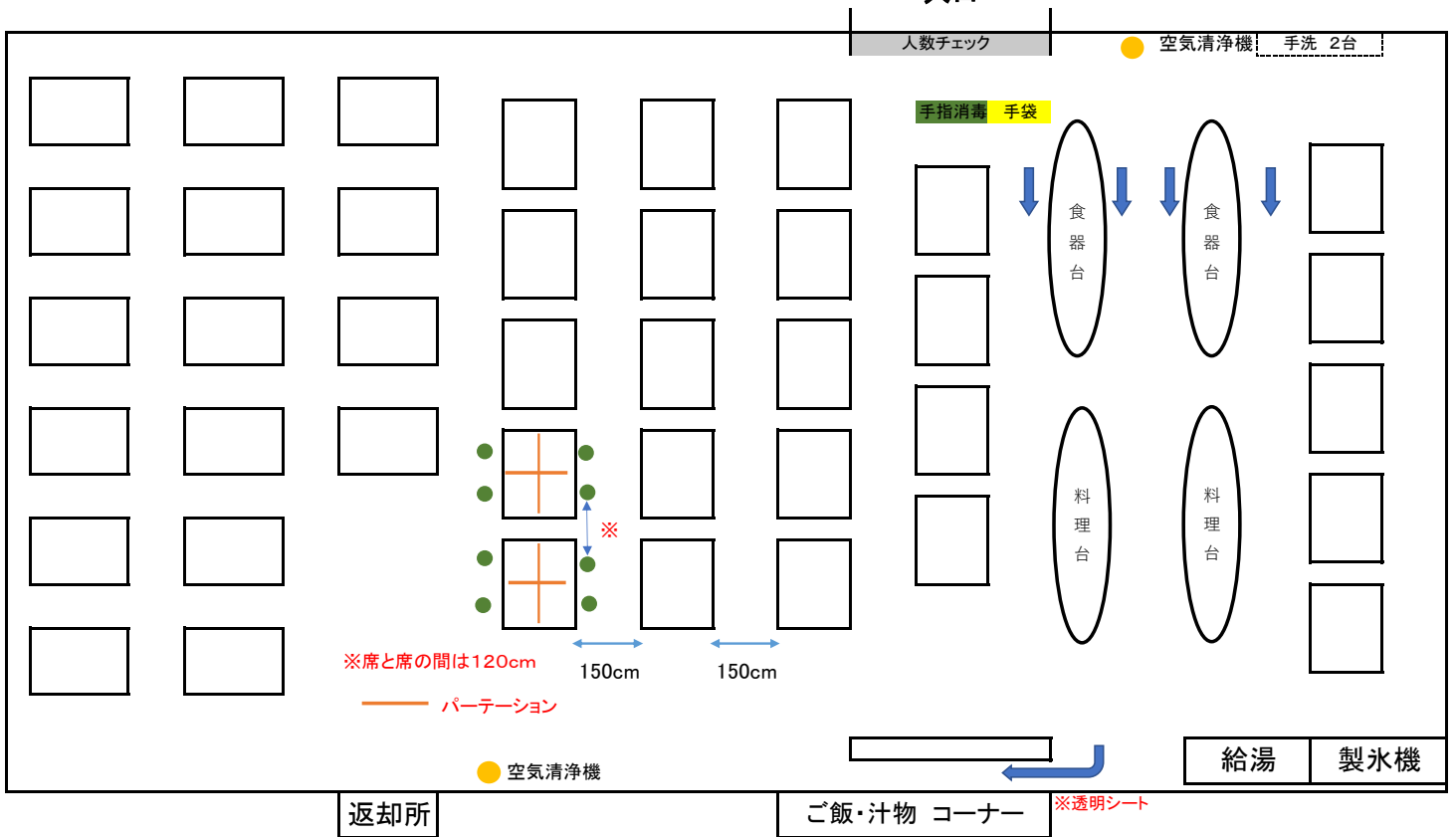


食堂 平面図 (264席→160席) 40テーブル4人掛け



- ◆ 入室時、移動時はマスク着用
- ◆ 従業員は黙食、対人距離の確保の呼びかけ
- ◆ 入口にアルコール消毒と使い捨て手袋を着用し食材をオードブル方式とする。(写真1、2)
- ◆ 厨房内との飛沫感染を防ぐため、カウンターにはビニール製パーテーションを設置(写真3)
- ◆ 使用後のテーブルはアルコール消毒をする(写真4)
- ◆ テーブルには横1200mm、縦700mmの亚克力製のパーテーションを置き、4人掛けにする(写真5、6)
- ◆ 人数が少ない場合は1テーブルに斜め向かいで2人掛けで使用する
- ◆ テーブルの縦列の間の幅は150cm、横並びの席の間は120cm
- ◆ 2台の空気清浄機を設置(写真7)

(写真1)



(写真2)



(写真3)



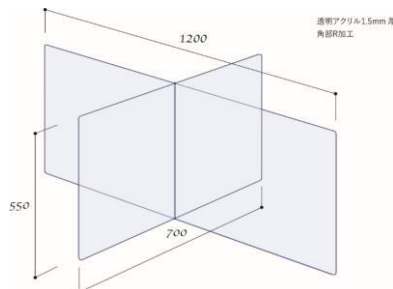
(写真4)



(写真5)



(写真6)



(写真7)

