

# アニヴェルセルは、お客様の安全のために万全の対策を実施しております。 どうぞ、安心してご結婚式をお楽しみくださいませ。

100項目の対策を実施しております。詳しくは、裏面をご参照くださいませ。



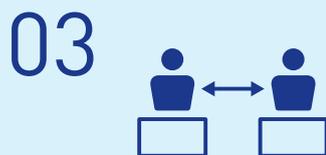
## 01 密閉の防止の徹底

1. 控室・チャペル・披露宴会場では常時換気を実施しております。
2. 館内の換気扇を常時稼働し換気を徹底しております。
3. 館内各所に空気清浄機を設置しております。



## 02 密集の防止の徹底

1. クローク・受付では間隔を空けてご案内しております。
2. 大人数の場合は広い場所をご案内しております。
3. テーブルの配置を広く取り密集を防止しております。



## 03 密接の防止の徹底

1. 控室・チャペル・披露宴会場では間隔を空けてご案内しております。
2. 密接にならない配席のご提案をさせていただきます。
3. お客様との手渡しを避け密接を防止しております。



## 04 スタッフの体調管理の徹底

1. スタッフは出勤前・就業前に検温し記録しております。
2. スタッフのマスク着用を義務付けております。
3. スタッフの手洗い・うがいを徹底しております。



## 05 館内の消毒の徹底

1. ドアノブ・マイク・手すり・椅子の消毒を定期的に行なっております。
2. お客様にご利用いただく備品はご利用ごとに消毒を行なっております。
3. お化粧室には石鹸・ペーパータオル・アルコールを常設しております。



## 06 お客様の消毒・検温のお願い

1. 館内各所にお客様にご利用いただける消毒液を設置しております。
2. お客様がご来館の際に消毒と検温をお願いしております。
3. お食事前にお客様に消毒をお願いしております。



## 07 飛沫防止の対応

1. 受付台に透明なエチケットガードを設置しております。
2. お打合せの際はソーシャルディスタンスを確保しております。
3. ご希望のお客様にはフェイスシールドをお渡ししております。



## 08 スタッフの対応

1. スタッフは除菌スプレーを常時携帯しております。
2. お客様の健康に配慮してお声がけをさせていただきます。
3. スタッフは概ね30分に1度、手指の消毒をいたしております。



## 09 料理の提供方法

1. 料理を提供するスタッフはその都度除菌しております。
2. 全ての料理は火入れと冷却の温度を管理記録しております。
3. 調理スタッフは常に清潔なユニフォーム・衛生手袋・専用の靴を着用しております。



## 10 お打合せ接客方法

1. お打合せ・ご見学はオンラインでも承っております。
2. お打合せ時は概ね1時間ごとに手洗いうがいの時間を設けております。
3. お打合せスペースは定期的に換気しております。

# みなさまをお迎えできますことが 私たちの何よりの喜びでございます。 スタッフ一同、最高のおもてなしに 努めてまいります。

(100項目の対応を実施しております)

## 02 密集の防止の徹底

1. ご新郎ご新婦用控え室の入室は原則4名までとさせていただきます。
2. クロークは概ね1mの間隔を空けてご案内しております。
3. 受付は概ね1mの間隔を空けてご案内しております。
4. エレベータのご利用人数を調整させていただいております。
5. ご親族が大人数の際は広いお部屋でのご親族紹介をご案内いたします。
6. 全員集合写真は短時間で済みます。
7. 挙式後はすぐに披露宴会場にご案内いたします。
8. デザートビュッフェのレイアウトは広く設置しております。
9. 喫煙室の入室人数を調整させていただいております。
10. お客様のお見送りはテーブルごととさせていただきます。

## 03 密接の防止の徹底

1. 着付室は間隔を空けてご案内しております。
2. お待合スペースは間隔を空けてご案内しております。
3. 親族控室は間隔を空けてご案内しております。
4. チャペルは間隔を空けてご案内しております。
5. フラワーシャワーはカップでご案内しております。
6. 披露宴会場は間隔を空けてご案内しております。
7. 密接にならない配席のご提案をさせていただきます。
8. 送賓グッズはスタッフよりお受け取りのご案内をさせていただきます。
9. 会計時の現金の受け渡しはトレーを使用させていただきます。
10. お客様同士の間隔を空けることにご協力をお願いしております。

## 05 館内の消毒の徹底

1. お化粧室には石鹸・ペーパータオル・アルコールを常設しております。
2. 披露宴ごとにドアノブ・マイク・手すり・椅子の消毒を行っております。
3. 披露宴ごとにベビーチェア・おむつ交換台の消毒を行っております。
4. シャトルバスは定期的に座面・手すりの消毒を行っております。
5. お客様にご利用いただくパソコン・ペン・テーブルはお打合せごとに消毒を行っております。
6. 司会者とおお客様のマイクは別に用意しております。
7. パン提供時のトング(お取り分け器具)は披露宴ごとに交換しております。
8. お化粧室の清掃は常に専任スタッフが清掃しております。
9. 披露宴ごとに車いす・補助いすの消毒を行っております。
10. エレベータのボタンを定期的に消毒しております。

## 06 お客様の 消毒・検温のお願い

1. エントランスでお客様に手指の消毒をお願いしております。
2. エントランスでお客様に検温をお願いしております。
3. マスクをお忘れのお客様にマスクをお渡ししております。
4. ロビーや待合スペースに消毒液を設置しております。
5. 披露宴会場に消毒液を設置しております。
6. お食事前にお客様に消毒をお願いしております。
7. お客様用のマイクはご利用のたびに消毒を行っております。
8. 館内各所に消毒液を設置しております。
9. お化粧室に消毒液を設置しております。
10. ご体調がすぐれないお客様はスタッフまでお申し出くださいませ。

## 08 スタッフの対応

1. お客様をアテンドするスタッフは常に除菌スプレーを携帯しております。
2. お客様をアテンドするスタッフはマスクを着用しております。
3. お客様の健康に配慮してお声がけをさせていただいております。
4. 披露宴会場の扉の開閉はスタッフが行っております。
5. クロークはお客様がお帰りになった後も除菌しております。
6. サービススタッフは常に除菌スプレーを携帯しております。
7. お客様のカメラをお預りするスタッフは手指の除菌しております。
8. クロークでお客様のお手回り品をお預かりする際スタッフは手指の除菌しております。
9. スタッフは概ね30分に1度除菌しております。
10. サービススタッフは常に衛生に配慮しております。

## 09 料理の提供方法

1. 全ての料理は火入れと冷却の温度を管理記録しております。
2. 納品された食材の納品時の温度を確認し記録しております。
3. 食材の納品業者様の検温をお願いしております。
4. 会場内のデザートサービスはマスクと衛生手袋を使用しております。
5. 調理スタッフは調理専用手袋を使用しております。
6. デザートビュッフェは1品ごとにお皿でご提供させていただきます。
7. 生ハムのカッティングサービスは1皿ごとにご提供させていただきます。
8. チョコレートファウンテンは1皿ごとにご提供させていただきます。
9. 調理スタッフは常に清潔なユニフォームを着用し厨房専用の靴に履き替えております。
10. 料理を提供するスタッフはその都度除菌しております。

## 01 密閉の防止の徹底

1. チャペルを常時換気しております。
2. 披露宴会場を適宜換気しております。
3. 披露宴会場の準備の時間は常に換気しております。
4. 披露宴会場の前室は常に開放して換気しております。
5. エントランスや控室を換気しております。
6. ご新郎ご新婦用控え室を換気しております。
7. 更衣室は使用時以外は扉を開放して換気しております。
8. お打ち合わせサロンを常時換気しております。
9. 換気扇を常時稼働しております。
10. 空気清浄機を設置しております。

## 04 スタッフの 体調管理の徹底

1. スタッフは出勤前に検温しております。
2. スタッフは始業前に検温しております。
3. 検温の結果を個人衛生記録表に記入しております。
4. 37.5℃以上の発熱・体調の悪いスタッフは出勤を停止します。
5. スタッフルームの換気・消毒を徹底し、3密を防止しております。
6. スタッフ手洗い設備に石鹸・ペーパータオル・アルコールを常設しております。
7. スタッフの出勤時のマスクの着用を義務付けております。
8. スタッフの就業時のマスクの着用を義務付けております。
9. スタッフの同居の家族に体調不良者が出た場合自宅待機としております。
10. スタッフはクラスター発生場所への出入りを禁止しております。

## 07 飛沫防止の対応

1. 挙式スタッフは口元シールドを着用しております。
2. 受付台に透明なエチケツガードを設置しております。
3. サービススタッフはマスクを着用しております。
4. お客様にマスクの着用をお願いしております。
5. 親族紹介のご説明は大きな声を出さないようにご案内いたしております。
6. お打合せの際はソーシャルディスタンスを確保しております。
7. お化粧室の便器の蓋を閉めていただくをお願いしております。
8. スタッフが休憩する際は人数を減らし対面の食事や会話をしません。
9. 調理スタッフはマスクをして調理しております。
10. ご希望のお客様にはフェイスシールドをお渡ししております。

## 10 お打合せ接客方法

1. お打合せ担当者はマスクを着用しております。
2. ご案内の際はソーシャルディスタンスを確保しております。
3. お打合せ時は対面を避け距離を取ってご説明いたします。
4. お打合せのテーブル・椅子はご利用ごとに除菌しております。
5. 新規・ご見学はオンラインでも承ります。
6. オンラインでのお打ち合わせもご提案しております。
7. お打合せ時は概ね1時間ごとに手洗いうがいの時間を設けております。
8. 会場見学から戻った際に除菌をお願いしております。
9. お打合せスペースは定期的に換気しております。
10. マスクをお忘れのお客様にマスクをお渡ししております。