

ケータリングサービスの提供方法について

「接触感染」「飛沫感染」のリスクを避け、当面の間、下記内容でサービスの提供をお願いします。

1. パーティー

(1) 正餐・卓盛り（着席）の形式について

- ・横並びのレイアウトを提案、推奨します
- ・メニュー等のご案内が必要な場合は、卓上に書面の用意を推奨します（接触の軽減）
- ・卓盛り（大皿）メニューは個々に盛り分けた形式での提供を推奨します（料理の取分けが必要な際は限られた係員での対応）
- ・料理の提供と下膳を同時に行わないようお願いします

(2) ブッフェ・カクテル（立食）の形式について

- ・着席形式や個々に盛り分けたメニューへ推奨します
- ・パーティーの内容に合わせて都度レイアウトの検討をお願いします
（密になる空間を極力作らない）
- ・多くのお客様が触れる備品については定期的に交換をお願いします
- ・少人数の場合は、お客様に手袋を着用して頂き間隔を空け、直接料理をとって頂く事を推奨します

(3) その他

- ・予め用意した飲物で乾杯を行って頂くようお願いします（飲料を注ぎ合う等の行為を自粛）
- ・ボトルで提供する飲物は卓上に提供せず特設コーナー等を設け係が直接手渡しをお願いします
- ・グラスで提供する飲物は1杯毎にグラスを差替えるようお願いします
- ・お食事中以外はマスクの着用をお願いします
- ・茨城県の要請に従った飲食・酒類提供の可否判断をお願いします