

飲食店舗の感染予防対策をお手伝い致します

アディスミューズでは、お客様の店舗に適したレイアウト・デザインをご提案致します。また、感染予防対策に必要な什器・備品を各種取り揃えております。レンタル品もございますので、お気軽にご相談ください。

1 消毒器（消毒液スタンド）

消毒器は入口をはじめ、各所に配備します。手を触れずに消毒可能なペダル式のスタンドもございます。



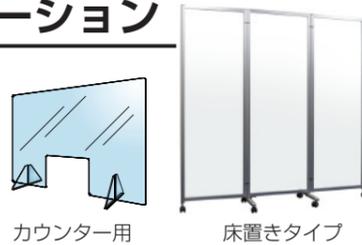
2 ソーシャルディスタンスシート

列ができるレジ前、隣合わせになるカウンター席には、間隔をあけてご利用いただけるよう、サインを設置します。



3 飛沫防止パーテーション

対面カウンターや、隣接する席同士の間透明のパーテーションを設置します。



4 換気による虫除け対策

夜間の換気の際の虫除け対策として、「簡易網戸」や「防虫エアカーテン」を設置します。



5 カウンター席の拡充

大勢での利用や向かい合わせでの着席を避けるため、カウンター席を多めに配置します。

6 抗菌対策

壁面・床・家具などに各種抗菌仕上げ材を使用します。タブレット端末などのタッチパネルなどには抗菌フィルムを設置します。「抗菌マーク」を表示することで安心・安全の見える化に繋がります。



7 ショーケース・個梱包販売

スナック、惣菜などは個梱包にてショーケースでの販売とします。

8 テイクアウトの推奨

店内での密集を避けるため、テイクアウトを推奨します。

9 感染防止対策の見える化

設備やサインによる対策の見える化によって、利用客に安心感を与えます。

