

令和3年8月20日

お客様各位

新型コロナウイルス感染症における対応

城山カントリー倶楽部

日頃より当倶楽部へのご愛顧を頂きまして誠にありがとうございます。表題の件についてご案内致します。栃木県より「まん延防止等重点措置」の発出を受け、下記の営業形態にて対応いたします。お客様のご理解ご協力をお願い申し上げます。

緊急事態宣言期間の対応 2021年8月20日(金)～9月30日(木)

- 1) 酒類の提供(利用者による持ち込みを含む)を休止致します。
- 2) お風呂は浴槽の使用を休止し、シャワーのみの営業と致します。

【ご来場之际】～ゴルフ場のご利用をお控え頂きたいお客様～

- 1) 発熱等の風邪の症状がある方、倦怠感、息苦しさ、咳、胸部不快感のある方。
- 2) 新型コロナウイルス感染症陽性とされた者との濃厚接触がある場合や同居のご家族や身近な知人に新型コロナウイルス感染症の感染が疑われる方がいる場合。
- 3) 過去14日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされている国、地域等への渡航並びに当該在住者との濃厚接触がある場合。
- 4) 臭覚・味覚に異常があると感じている方。

【お客様へのお願い】～場内でのお願い事項～

- 1) 「クラブハウス内」と「コース内で会話をするとき」は、必ずマスクの着用をお願い致します。
- 2) カートについては極力2名での乗車をお願い致します。パートナー間でご協力をお願い致します。
- 3) お客様同士、従業員間の距離は2m程度の確保をお願い致します。
- 4) 場内、クラブハウス内での、大声でのご発声はご遠慮下さい。
- 5) 館内、ゴルフカートにございますアルコールにて、都度殺菌をお願い致します。
- 6) カートにて乗合をされる場合、極力会話はお控えマスクの着用をお願いします。
- 7) ピンフラッグを抜かないプレーを推奨いたします。
- 8) お客様と従業員の接触を減らすため、ゴルフクラブやヘッドカバー等の取り扱いは極力セルフでの対応にご協力をお願い致します。
- 9) キャディ付プレーの場合、キャディとのやり取りの際は必ずマスクの着用をお願い致します。

ゴルフ場の営業面

- 1) 浴室は脱衣所、シャワーの間隔を空けて営業しております。
- 2) レストランはフロア・個室・テラスを活用し、全席「飛沫防止パネル」を設置。都度0.1%の塩素系殺菌を行い営業しております。
- 3) お手洗いのハンドタオルは、従業員の感染防止の観点から休止してペーパータオルのみとなります。
- 4) レストランは状況により一部サービスの変更をする場合がございます。

倶楽部主催競技について

- 1) 表彰式を行わず開催致します。

当倶楽部の取り組み

各都県のガイドラインに従い下記対応をしています

□館内・施設

- ・フロント入口への検温器設置
- ・クラブハウス・レストラン入口のアルコール消毒液設置
- ・レストランテーブルの間隔の確保 屋外テラス席を活用
- ・レストランテーブル及び椅子のひじ掛けの都度の消毒（お食事終了時：0.1%塩素殺菌使用）
- ・レストラン内及び館内の換気実施（常時）
- ・トングの使い回し防止（1人1回使用で洗浄）
- ・貴重品ロッカー及びゲストロッカー、階段手摺の消毒（1日数回：0.1%塩素殺菌使用）
- ・カート手摺部分は使用後全車両消毒（0.1%塩素殺菌使用）
- ・カート内に飛沫防止ビニールを設置
- ・カート内に殺菌用アルコールを設置

□接客業務

- ・従業員全員のマスク着用とフロント、レストラン、マスター室、キャディは手袋着用
- ・キャディ業務におけるお客様との距離の確保2m（クラブ交換・ボール拭き等）
- ・接客時は全てにおいて、2mの距離を確保
- ・会計業務における窓口アクリルボードの設置
- ・頻回の手洗いの励行及びアルコール消毒剤の消毒励行
- ・セルフのお客様でゴルフクラブヘッドカバー等のお客様ご自身でのお片付けのお願い

□従業員管理

- ・入社時の体温の検温実施と記録（発熱者は自宅待機）
- ・感染者、濃厚接触のおそれのある方の情報がある場合の報告義務
- ・事務所内の定期的換気の実施
- ・会議・Meeting の中止（やむおえない場合の距離の確保）
- ・マスク等はガイドラインに従った廃棄

当社従業員は上記対応を実施しております。何卒ご理解ご了承の程よろしくお願い申し上げます。

ゴルフ場ホテルの感染症対策

～お客様へ安全安心をお届けする為に～



- 1 入場時 消毒・検温を設置しています。カードフォルダも毎日消毒しています。
- 2 ロッカー、貴重品庫は日々消毒を実施しています。(100PPM 塩素)
- 3 カートにはアルコール消毒剤を完備しています。また、座席にパーテーションを設置。
- 4 レストランテーブルにアクリルパネル設置。
- 5 デザートビュッフェは対策。
- 6 テーブルの間隔をあけ、原則正方形テーブルを使い、広々とレイアウトしています。(座っても1m以上目安)
- 7 椅子、テーブル上の調味料入れは、無光触媒コーティング。(ナノスクリーン)
- 8 館内に二酸化炭素濃度測定器を設置。