

2021年4月24日

会員様
お客様 各位

新型コロナウイルス感染予防対策 政府「緊急事態宣言」を受けて

シャトレーズグループ
吉川カントリー倶楽部

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。
表題の件につきまして、引続き新型コロナウイルス感染予防対策を行いながら、感染防止の観点より下記変更点がございます。何卒ご理解とご協力の程よろしくお願い申し上げます。

ゴルフ場のご利用をお控え頂きたいお客様

- 1) 過去2週間以内に海外から帰国されたお客様
- 2) 感染者との接触の可能性のあるお客様
- 3) 感染が疑われる方で2週間以上の経過観察期間のない方
- 4) 風邪症状、発熱のあるお客様

ご来場のお客様へのお願い

- 1) ゴルフ場入館時、エントランス入口に設置しております検温センサーによる検温にご協力をお願い致します。
※37.5度以上の発熱が見られるお客様はご利用頂けません。
- 2) クラブハウス、茶店、コース内では「会話をする時は必ずマスクをする」のご協力をお願い致します。
- 3) 館内、レストラン、コース売店、カートにございますアルコール殺菌にご協力お願い致します。
- 4) お客様同士、従業員間の距離2mのソーシャルディスタンスの確保をお願い致します。
- 5) 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。

ゴルフ場の変更点

- 1) 緊急事態宣言解除までの期間中、レストラン、茶店では、終日アルコール飲料の販売は行いません。
また、ボトルキープをされている方へのご提供もお控えさせていただきますのでご容赦下さい。
- 2) アルコール飲料の持ち込みもご遠慮ください。
- 3) 今後の営業については、緊急事態宣言解除後も政府・兵庫県(大阪府)の要請を注視し、変更点もございましたのでご了承下さい。

グループの取り組み

【 お客様へのお願い事項 】

- ・ご自身、同居家族様の海外からの帰国者への2週間のご来場禁止
- ・発熱や風邪症状のあるお客様のご来場禁止

【 当社実施事項 】

□館内・施設

- ・ゴルフ場入館時、エントランス入口に設置の検温センサーによる検温
- ・クラブハウス・レストラン・ロッカールーム入口のアルコール消毒液設置と消毒の励行
- ・レストランテーブルに飛沫防止アクリルボードの設置
- ・レストランテーブル及び椅子のひじ掛けの都度の消毒
- ・レストラン内及び館内の換気を大型ファンにて各所稼働し実施(常時)
- ・各所、空間除菌
- ・カートの前面上部、窓の開放、前後席の間に飛沫防止シート、除菌用消毒液を設置
- ・カート手摺部分は使用後全車両消毒
- ・階段手摺、貴重品BOX、ロッカー及びロッカーキーの消毒

□接客業務

- ・従業員全員のマスク着用 マスター室・キャディ及びレストランスタッフの手袋着用
- ・キャディ業務におけるお客様との距離の確保(クラブ交換・ボール拭き等)
- ・接客時は全てにおいて、一定の距離を確保
- ・チェックイン及び会計業務における窓口アクリルボードの設置(自動精算機ご利用によるチェックアウト)
- ・頻回の手洗いの励行及びアルコール消毒剤の消毒励行

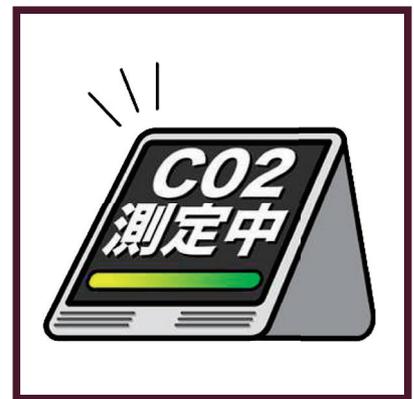
□従業員管理

- ・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)
- ・出張の禁止

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ひ申し上げます。

ゴルフ場ホテルの感染症対策

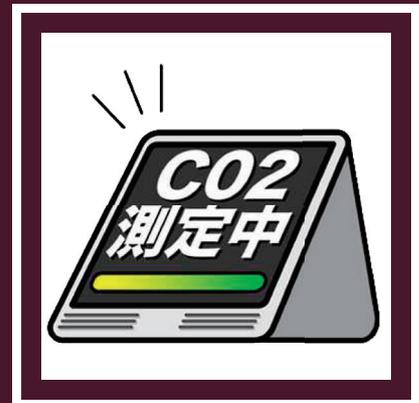
～お客様へ安全安心をお届けする為に～



- 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、光触媒加工コーティング。(ナノスクリーン)
- 8 館内に二酸化炭素濃度測定器を設置。

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、光触媒加工コーティング。(ナノスクリーン)
- 8 館内に二酸化炭素濃度測定器を設置。