

居酒屋仙人

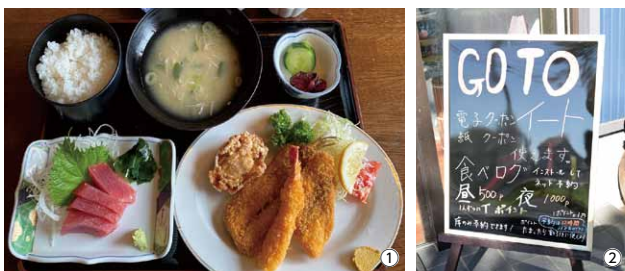


コロナに負けない
新たな挑戦

休業中の4・5月はこれからどうなってしまうのだろうと不安な気持ちもありましたが「これまで25年以上続いてきたお店をここで終わらせるわけにはいかない」という思いで、感染防止策をしながら営業をするための準備をしていました。6月に営業が再開してからは、お客様に安心して利用していただくため、店内への消毒液の設置や手の触れる箇所の定期的な消毒作業、座敷を仕切るなどの感染防止策を行いながら営業しています。

また「安くてボリュームがあっておいしい」をコンセプトにランチ営業を始めました。今まで当店は宴会など夜のみの営業だったためランチ営業のイメージがなかったので、店舗付近に看板やのぼりを設置したりフェイスブックやLINEなどのSNSを利用し友人を通して情報発信をしています。その他にも、GoToトラベル、GoToイート事業をはじめ、レジ前などにQRコードを設置したり利用方法が分からない方には直接教えるなどして、多くのお客様がお得に飲食店を利用できるための取り組みをしています。

今年は新型コロナウイルスにより多くの飲食店が大変な状況になりましたが、多くの方々にGoToキャンペーンなどのお得なサービスを活用しながら地元の飲食店を積極的に利用していただき、以前のような活気を取り戻していきたいと思っています。



①ボリューム満点のランチメニュー
②GoToキャンペーンを実施しています

エハラピーナツ株式会社



人との繋がりに
感謝の気持ちを持って

3月頃から緊急事態宣言などによる外出自粛の影響で土産店のお得意様からの注文がなくなり、直売店に訪れるお客様も減少してしまいました。当店は、食品製造業の卸・小売販売なのでコロナ禍でも休業せず営業時間を短縮して営業しましたが、4～6月は先々のことを思い不安で眠れない夜もありました。8月頃から徐々に人の動きも活発になり、嬉しい思いがあった反面、感染拡大への心配は以前より大きかったです。

4月からマスクの着用や手洗いの実施など基本的な感染対策のほか朝昼にスタッフの検温をして体調管理を行っています。作業場や休憩室においては、室内の換気や消毒液の設置をしています。店舗はソーシャルディスタンスを保つために配置換えをし、商品は直接手渡しをせず台上に置き、会計はトレーでの金銭の受け渡しに変更しました。また、入口に消毒液を設置しドアやテーブルなどの手が触れる部分を定期的に消毒するなど感染予防に努めながら営業しています。よりお客様に安心してお買い物していただけるよう、サーモカメラ、なるべく金銭に触らぬようPayPayも導入し、冬に備えオゾンでの24時間空間除菌に切り替えました。

今後も、これまでと同様に人と物に感謝しながら今できることをスタッフ一丸となって楽しく真摯に取り組んでいきます。



①配置換えされた店内の様子
②大切なお客様へのメッセージが貼られています

