

牛肉BAL plot

取り組み内容

- 密にならない客席の工夫
- 飛沫感染防止のための間仕切り
- 来客者や従業員のための消毒液、除菌剤、ペーパータオルの設置
- 店内の消毒の徹底
- 店内の換気の徹底
- 自動手指消毒器、非接触型体温計の設置
- 釣銭のトレーでの受け渡し

