新型コロナ対策、漱石での取り組み

新型コロナウイルス感染症 拡散防止のためのマニュアル

お会計時

―――― レジ前でのお会計 ――――

1. お客様がレジ前に来られたら、まずはお会計の金額を表示
2. 自分の手をアルコール消毒する
3. 現金及びカードをカルトン（お会計トレー）においていただく
   手渡しで直接受け取らない
4. 現金であれば金額の確認、クレジットカードであればカード処理、その他（非接触型）であればカードは触らず処理する
   お釣り銭やお預かりしたカードも手渡しはせずカルトンでお渡しする
5. お客様にもアルコール消毒をお勧めする
   （アルコール容器が少ない店舗はおしぼりを準備し）
6. 現金はレジ入れ、カードであれば控えなどをレジに入れる
7. 自分の手をアルコール消毒する
8. 通常の作業に戻る

―――― お部屋でのお会計 ――――

1. お客様からお会計を言われたら、お会計レシートを用意する。
2. 自分の手をアルコール消毒する
3. お会計レシートをカルトン（お会計トレー）にのせてお客様へ渡す。
4. 現金及びカードをカルトン（お会計トレー）においていただく
   手渡しで直接受け取らない
5. 現金であれば金額の確認、クレジットカードであればカードお預かりする（非接触型のカードで支払い時の場合はレジまでお越しいただく）
6. レジで会計処理をおこなう
7. 現金であればレジに入れる
   （カードであればサイン用紙、控えを用意してサインをいただく）
   お釣り銭やお預かりしたカードも手渡しはせずカルトンでお渡しする
8. カード支払い控えなどをレジに入れる
9. 自分の手をアルコール消毒する
10. 通常の作業に戻る

●店内準備時、テーブル、タブレット、メニューはアルコールをかけて拭きあげる
●お客様が帰られてバッシング終了後は、台拭きで綺麗にした後、ペーパータオルで拭き、乾いてからアルコールをかける
濡れたままのアルコール消毒は効果がありません
●開店前と営業中は、定期的に玄関の扉、トイレの扉、各部屋の扉など、様々な人が触れる所はアルコール消毒をする
●スタッフは定期的に手洗い、アルコール消毒を行い、パントリーや厨房の設備、器具など手で触れる所も定期的に拭き、アルコール消毒をおこなう

金猫の心

社長の言葉

四月七日、改正新型インフルエンザ等対策特別措置法に基づき、初の「緊急事態宣言」が発出されました。指定地域では、居酒屋、バーなど夜の飲食店に対する厳しい措置がとられ、どこも危機的状況に陥っています。熊本では四月十二日現在二十七名の感染者が報告されています。指定都市ではありませんが感染の拡大が続き、不要不急の外出を自粛するよう呼びかけられています。

今「お店に来てください」アピールはやめましょう。今は売り上げではありません。ひとりひとりが左の接客での衛生管理の徹底や日常でも三密（密閉、密集、密接）を避け感染しないように心がけ、早い収束に協力しましょう。しばらくはインスタグラム、フェイスブックの投稿は控えて下さい。SNSでの疑わしい情報の拡散も増えています。医療関係者の迷惑になりますので拡散はしないように。

金猫通信

発行所
株式会社漱石
〒866-0861
八代市本町１丁目6-8
☎0965-34-9488

第48号
2020年（令和２年）
４月15日（水）

「食で心を豊かに」株式会社漱石 経営理念

▲ タケノコ掘りに行ってきました！

筍 タケノコ 旬 3月～4月初旬

春の味覚を代表する食材で竹の芽の部分。育つと硬くなり竹になるため地面から芽の出かけているものを掘り出す。旬はまさに一瞬。食用の代表は孟宗竹。収穫直後からアクが増すためすぐに丸ごと茹でアク抜きが必要。（アク抜きの方法は色々ある。ぬか、米のとぎ汁など）

●主な産地：福岡、鹿児島、熊本、京都
●主な調理法：刺身、焼き、天ぷら、煮物、タケノコご飯、中華料理の食材、メンマ

山椒 サンショウ 旬 3月～4月初旬

木の芽・花山椒

和食の焼き物・煮物の彩り吸い口に芽吹きの「木の芽」花を漬けた「花山椒」は、料理の彩り、佃煮、当座煮などに用いられる。

素材を知る 4月・卯月

「素材を知る」と題して、季節の行事やお店で扱っている食材、お酒などをピックアップしてまとめます。簡単な知識ですが、ぜひ業務に活用して下さいね。

春の食材 山の食材

春の山の食材は、「出たての芽」「若くて柔らかな葉」「花の咲く直前」など、旬が短いものが多く、山に近い地方で楽しめる春の旬の味わいです。

山菜 旬 3月～5月下旬

フキノトウ　雪がとけるころ、顔を出し始める。独特な強い苦み。アク抜きをして天ぷら、おひたし、和え物など。

タラの芽　天然物は長持ちしない。独特な苦みと風味。栽培物は苦みやクセが少ない。天ぷら、唐揚げ、おひたし、和え物など。

蕨 わらび　産毛が多い方が新鮮。生のままでは毒があるのでなるべく早くしっかりアク抜きを。お浸し、煮物、炊き込みご飯など。

こごみ　アクがなくやわらかいので、新鮮であれば生でも食べられる。天ぷら、唐揚げ、おひたし、和え物など。

土筆 つくし　全国各地で自生しているため道路脇など気軽に採取出来る。しっかりアク抜きをして卵とじやつくだ煮、お浸しが定番。

セミナーで聞いた 売り上げアップ道 ひと

売り上げアップのポイント

肥後大津金之助の近く、肥後大津駅の北側に、「旅籠はしもと」というホテルがあります。先日そこでホテル業の勉強会がありました。３年連続「楽天トラベルアワード」を取得されており、そのマークが付いてる事で、信頼、安心感があり予約につながります。その、ネットでの取り組みについての勉強会でした。

宿泊のネット予約は、飲食とはかなり違いますが、基本は一緒です。サイトの全ての口コミに毎日時間を決めて目を通し、必ずすぐに返信をすること、更新をマメにしていく等。スタッフのネット担当の方の、ネットに関しての話でしたが、私が感じたのは、スタッフの方がこのホテルが大好きで、仕事を楽しんでいらっしゃるということでした。

１泊して感じたのは、受付の人の笑顔と丁寧さや、朝食担当のおばちゃん、おじさん（多分私と変わらない歳）のホッとする気遣い、優しさ、お客様が思わず書き込みをしたくなる雰囲気を、スタッフの皆さんで作り上げているということでした。けっして客室が新しくも豪華でなくとも「お客様に喜んでいただきたい」「来ていただいたことに感謝」しての接客が、お客様に伝わり満足する。書き込みをしたくなるのは、こういうことだなと実感しました。

お客様に喜んでいただける、お客様も笑顔になる、お客様同士の素敵なコミュニケーションが取れる空間づくりを、おいしいお料理を提供しながらみんなで作っていきましょう。