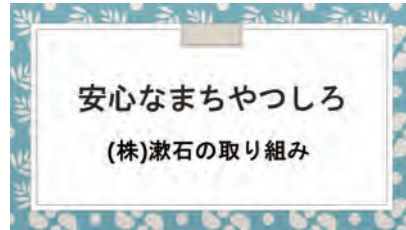


コロナ対策 引き続き気を引き締めて

(株)漱石の新型コロナ感染対策がTVで紹介されました。

10月21日のKKT(熊本県民テレビ)、日テレニュース24で八代経済4団体(八代商工会議所、八代市商工会、八代経済開発同友会、一般社団法人八代青年会議所)の取り組み「安心なまちやつしろプロジェクト」が紹介され、社長と肉バル×PIZZAそうせきの新型コロナウイルス感染拡大防止対策の取り組みが紹介されました! TVで店名も出てバッチリ紹介されたので、日頃の対策、気を抜かないようにしましょう。



10月よりGo To Eat(ゴー・トゥー・イート)キャンペーンも始まり、客足も戻って来ているようです。ただ、こちらを利用して来店されるお客様は新規の方が多いようで、先日お伝えした、Googleマイビジネスへのクチコミでもそれが伺えます。厳しい意見も増えてきていますので、気に入っていただき、再来店動機につながるように、いつも以上に心地よい接客を心がけて下さい。

11月に入り、北海道を始め全国で新型コロナウイルス感染症の感染者がまた増加し始めています。改めて緩んだ気を引き締め、今一度、自分の感染対策を再確認して年末を迎えましょう!



▲「安心なまちやつしろ」(株)漱石の取り組みをまとめたもの。気を緩めずにきちんと対策を続けましょう。



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55号 2020年(令和2年)11月15日(日)

「食で心を豊かに」 株式会社漱石 経営理念

業務のマニュアル動画 制作開始です!

★動画の撮影にご協力お願いします!★

前号でお伝えした、動画でのマニュアル作りを開始しています。まずはコロナ禍で一番重要な「清潔」から。以下の手順、内容での動画を横位置で撮影してください。編集しますので、長さや音声は気にせずに撮ってください。



清潔について

- スタッフ出勤 → まず手洗い、検温
- 清掃後 → アルコール消毒 (テーブル、メニュー、タブレット)
- 身だしなみ → 決まった身だしなみ、マスク
- 玄関 → 取っ手のアルコール消毒
- 来客 → お客様の検温、手の消毒
- トイレ → こまめなアルコール消毒
- 時間ごと → 窓を開けて換気
- お会計 → シートの前で、トレーに乗せて
- 退店後 → アルコール消毒 (テーブル、メニュー、タブレット)
- 玄関 → 取っ手のアルコール消毒



▲手洗い動画より



▲検温動画より



食菜工房 さすが お弁当 オードブル

お申込締切日 12月27日 午後3時まで 商品お渡し日 12月31日(日)

12月31日お引き取りのみ F-71 さすが特製 お正月オードブル (4~5人前) 10,000円(税込)

料理内容: イクラ醤油漬け、割鮮エビ、紅白蒲鉾、ホタテ豆板焼き、自家製ハンバーグ、鶏唐揚げ、タンドリーチキン、自家製あか牛ローストビーフ、合鴨スモーク、鶏二色巻き、豚角煮、エビチリ、エビフライ、熊本産根菜の煮物、ひじきとクワイのサラダ、枝豆、手作りキッシュ、ピストロポテト

全18品目