

2020年5月4日

各位

今後の店舗営業方針について

株式会社ワン・ダイニング
代表取締役社長 高橋 淳

平素よりワン・ダイニングのレストランをご愛顧いただきまして、誠にありがとうございます。
ます。

この度の新型コロナウイルスによる肺炎に罹患された方々に、謹んでお見舞い申し上げます。

株式会社ワン・ダイニングでは、5月6日までの政府の緊急事態宣言、そして、その後の各自治体からの要請を受け、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、4月15日より全店舗（128店舗）の休業を実施してまいりました。

そして、今般緊急事態宣言は5月31日まで延長されることとなりましたが、今後の店舗営業方針を以下の通り決定致しましたので、お知らせ申し上げます。

私どもレストラン事業は、緊急事態宣言が発出された際「日常の食を提供するインフラ」としての社会的使命を果たすべく業として、20時までという時間短縮を実施した上での、営業は許可されておりました。

しかし、ゴールデンウィークでの爆発的な感染者急増の抑止、お客様・店舗スタッフの感染防止のため5月6日まで全店舗での休業を決定致しました。

4月15日以降今日に至るまで、下記事項を各店舗にて実施して参りました。

- 1) 全店舗で毎日の徹底的な清掃実施等による衛生管理の実施
- 2) 店舗品質向上のための研修実施
- 3) 営業再開時における感染防止のための店舗運営準備実施

そして、一方まだまだ終息に向かって先が見えない状況の中で、今後の店舗運営につきまして検討を重ね、感染リスクとは向き合いながらも、十分な対策を立案、実施した上で、社会的な「日常の食を提供するインフラ」としての責任を果たすべく、また、納入業者様に対

しての日頃のサポートに感謝しご協力するため、そして、当社店舗で働く方々の生活を守るため、5月7日より「あぶりやダオーレ店」を除く127店舗で各自治体からの要請に応じた営業を再開することと致しました。

営業再開につきましては改めて現時点では下記事項を実施し、その後の状況変化に応じて、更なる施策を実施する予定です。

1) 店舗スタッフ対応

- ① 全スタッフのマスク着用
- ② 出勤前の体温測定を実施し、体調不調時並びに37.5度以上の者の出勤停止
- ③ 従業員の手洗い、アルコール消毒の実施
- ④ 調理従事者の衛生手袋着用による調理の徹底

2) お客様対応

- ① 入店時スタッフによるお客様へのアルコール消毒の実施
- ② 入口、お手洗いのドアノブ、レジカウンター等、不特定多数の方が触れる箇所のアルコール消毒一時間に一回実施
- ③ ウエイティングのお客様は基本お車の中（郊外店）など「3密」とならない場所でお待ち頂き、待合室ご利用の際は明示しております間隔を空けてお座り頂く
- ④ テーブルは1組4名様迄でお願いし、5名様以上の場合には2つのテーブルをご使用頂く
- ⑤ 釣銭の授受はトレーを使用すること

なお、営業再開の際には、アルコール提供時間・店舗営業時間につきましては、自治体の要請に従い、「日常の食を提供するインフラ」としての使命を果たすべく新たに郊外店において肉食材等のテイクアウトを新たに実施致します。

私どもは今迄培ってきた安全・安心に対してのノウハウを最大限活用し、全店舗駐車場（都心店舗以外）を備えていることから、事前にネットでご予約頂ければ、店舗では「3密」とならぬよう商品の受渡し・ご清算でのご提供してまいります。

商品につきましては、ワンカルビ店舗においては「ワンカルビ名物セット」他、そして、きんのぶた店舗においては「和豚もちぶたしゃぶしゃぶセット」他、それぞれ焼肉・しゃぶしゃぶメニューに関しては当社店舗ワンストップでお買い物頂ける様に準備をしています。

営業再開に際しては、上記の通り感染拡大を防ぐため出来る限りの取組を実施いたしま

すが、これからも当社の経営理念であります「価値ある経営」の実現目指し、即ち、社会から必要とされる会社であり続け、地域から必要とされる店であり続け、そして、仲間から必要とされる人であり続けることを目指して参ります。今後とも引き続きご愛顧頂きますようお願い申し上げます。

最後になりましたが、新型コロナ感染症によりお亡くなりになられた方々及びご家族・関係者の皆様には心よりお悔やみ申し上げますと共に、罹患された方々にはお見舞い申し上げます。そして、新型コロナウイルス感染症に立ち向かうため、最前線の現場で日々懸命に努力されている全ての医療従事者の皆様に心より尊敬と感謝の念を表します。また、一日でも早い終息を祈念しています。