



安心してお食事できるための  
「新型コロナウイルス感染拡大防止」取り組み

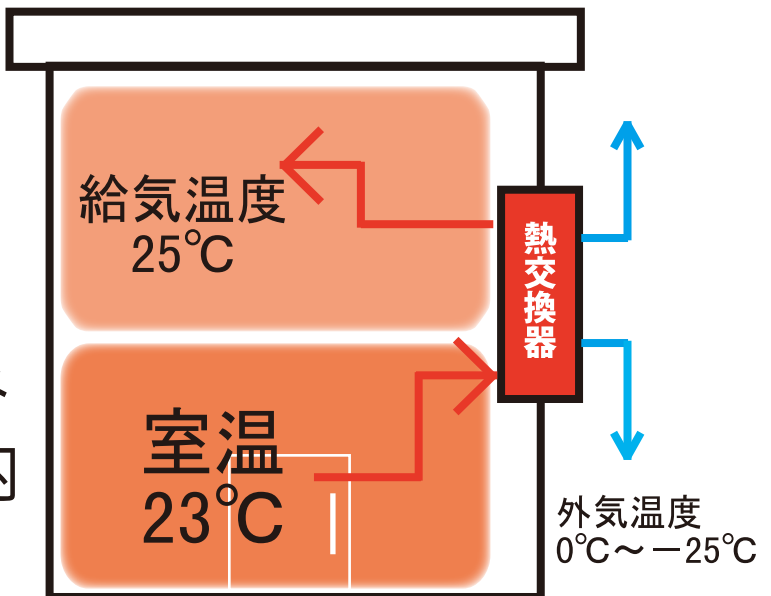
北見 坂口精肉店直営  
熟成和牛 専門店  
**味覚園**

# は最強のダブル換気システム

## 安心安全

### 安心の熱交換システム

外気を1カ所に取り込み  
温度を25℃に高めて店内  
に入れてます。



# 約3分で 客席全体の 空気を入れ 替えています。

※一般の飲食店は24分

スタッフの検温も毎日実施しております。

# 店内の換気状態を数値化して測定

ご家庭のCO<sub>2</sub>濃度は平均**1000ppm**

ダブル換気システムにより  
ご家庭よりCO<sub>2</sub>濃度が低い



## CO<sub>2</sub>濃度を数値で見える化

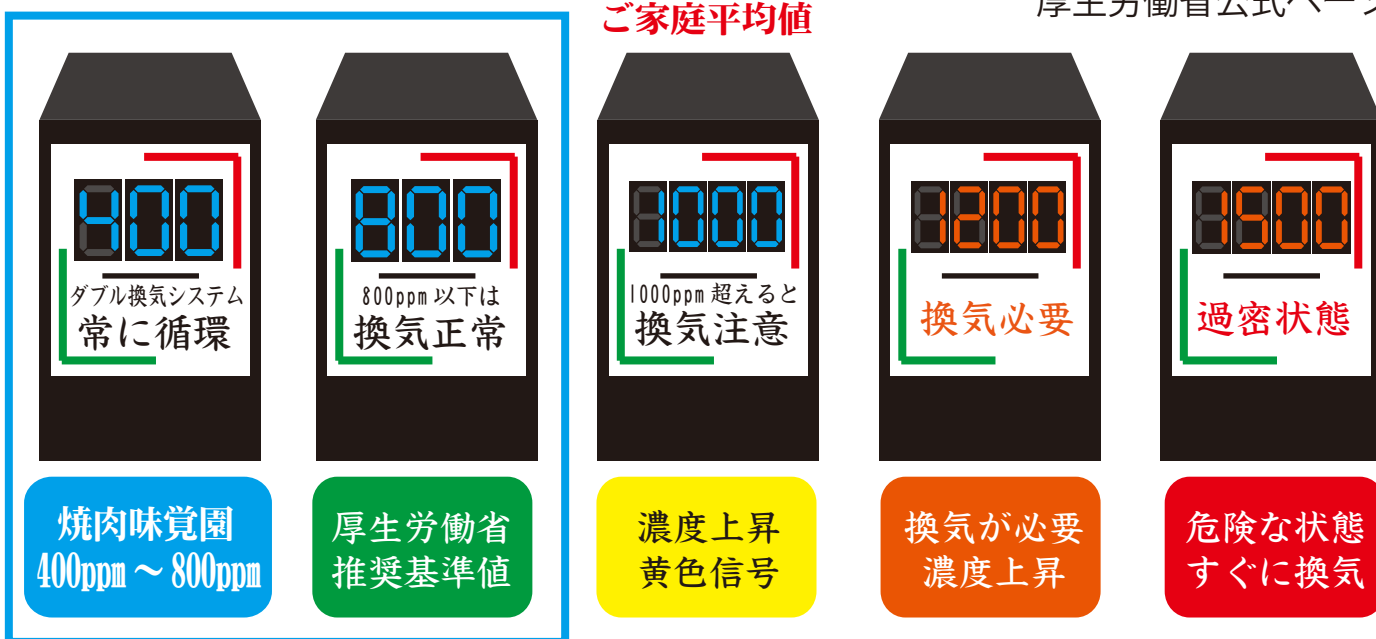
### 厚生労働省推奨基準

厚生労働省より、集団感染発生リスクの高い状況回避の為の良好な換気状態の基準として二酸化炭素濃度（CO<sub>2</sub>濃度）1000ppm以下が提示されています。



厚生労働省公式ページ

### ご家庭平均値



焼肉味覚園のCO<sub>2</sub>濃度は**800ppm以下**

## 常に新鮮な空気が店内巡回しています。

味覚園グループではお客様に安心してお食事して頂くためにCO<sub>2</sub>濃度管理の徹底をおこない、換気の良い状態でのお食事・安心・安全な空間づくりをご提供しております。



安心してお食事を楽しんで頂くために  
定期的な換気・アルコール消毒を徹底しております。

# 味覚園グループ店舗での取り組み

手指の消毒に



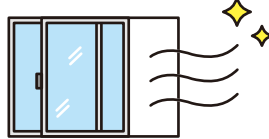
ご協力ください

消毒を



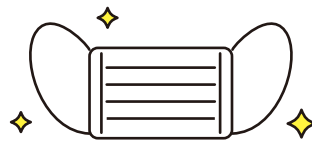
おこなっています

換気を



おこなっています

マスク着用を



実施しています



従業員・お客様の検温の実施



咳エチケットシート・マスクカバー完備



【CO2 濃度】店内を定期的に換気



【30分置き】トイレアルコール除菌



【お客様がお帰りの席】拭き上げ消毒除菌



【お食事備品類】お客様の人数分ご用意