

WATER HOTEL Cy [東京都町田市]

郊外ビル型レジャーホテル



(有)フォーエバー
支配人
馬込伸一氏



来店客の手指消毒、客室内清掃など アルコール除菌をベースに感染予防

東名高速道路の横浜町田ICに立地する「WATER HOTEL Cy」は全27室、地上4階建てのビル型レジャーホテル。「水」をコンセプトに露天風呂やサウナ、大型アクアリウムなどを導入した客室が人気で、ファミレス以上の飲食メニューの提供にも注力している。食事メニューの大半はホテル内の厨房でスタッフが手作り調理しており、もともと従業員の衛生管理に対する意識は高い。

新型コロナウイルス対策に関しては、「衛生管理」で先行するレジャーホテルがアルコール除菌をベースとした対策を講じているという情報を得て、3月から同ホテルでも除菌用アルコールを購入し、本格的な予防対策をスタートした。

「外部からのウイルスを従業員に感染させないことを最優先に、アルコール除菌を徹底しました。従業員を感染から守ることが、ひいてはお客さまを守ることにつながると考えました」と支配人の馬込伸一氏は語る。

利用客に対しては、エントランスロビー2か所にスプレー式のアルコール消毒液を設置し、来店時と退店時に手指の消毒を行なってもらうよう「コロナ感染症対策」をPOPで案内した。客室選別機は、利用客が操作するたびにフロントスタッフが除菌用アルコールで清掃。またエン

トランスロビーは入口の自動ドアを開放して換気を行ない、2～4階の廊下も窓や非常口のドアを開放することで換気に努めている。

飲食メニューを配膳するワゴンもアルコールでこまめに除菌。料金精算は客室内の自動精算機で行なうので、スタッフと利用客との金銭授受はないが、精算機から集金業務を行なうスタッフは手袋着用とこまめに手洗いをすることで感染を予防している。

客室清掃では、アルコール除菌を徹底した。清掃作業の工程は普段と変わりはないが、利用客が直接手で触れる各種リモコン類や電話機、水回りなどは、通常の清掃工程の後にアルコールによる拭き掃除で仕上げをしている。

「除菌に関してはさまざまな方法がありますが、アルコール除菌がいちばん確実だとわかりました。除菌用アルコールが入手しにくい時期には、薬剤師から手配してもらいました」（馬込支配人）。

時差出勤、時差休憩、客室清掃は2人 “三密”回避で従業員間の感染予防

従業員間の感染予防については、体調管理の徹底と、いわゆる“三密”回避の対策がとられている。

従業員は出勤前に自宅で検温を行ない（検温できなかった場合は出勤時に検温）、37.5℃以上の発熱もしくは未検温の従業員は勤務を認めない。マスクと

手袋を1日1組ずつ支給し、業務中の着用を義務づけた。従業員通入口にスプレー式の除菌用アルコールを設置して手指を消毒、さらにこまめな手洗いというがいを徹底させている。

“三密”の回避策としては、同じシフトの従業員でも出勤時間帯をずらすように指示。休憩も時間差で取り、休憩室は定員2名まで。さらに来店客が満室時に使用する4階の待合所の一部を、従業員の休憩スペースとして使用している。

客室清掃においても、通常は3～4人で行なう清掃業務を2で行なうことで“三密”を回避した。作業時間は従来の2倍程度かかるが、従業員は納得して作業を行なっている。

こうした各種感染防止策はガイドラインとしてマニュアルにまとめ、休憩室で従業員が閲覧できるようにした。また、客室清掃の重点ポイントは写真付きで休憩室の壁などに貼り出し、感染防止意識の共有と徹底を図っている。

「もともと新型コロナに対する従業員の危機意識が高く、強制しなくても自然と納得し受け入れてくれました」と馬込支配人。

4月以降もひと月あたり3,000～4,000人程度が来店するなかで、従業員から1人も感染者を出さなかったことをみても、これらの感染防止策は一定の成果をあげている。

従業員・関連業者に対する感染防止対策



出勤前または出勤時の検温を義務づける



常に手洗いをし、手指衛生でウイルス対策



従業員の休憩室には除菌用アルコールを常備している

ホテル内共用部の衛生管理



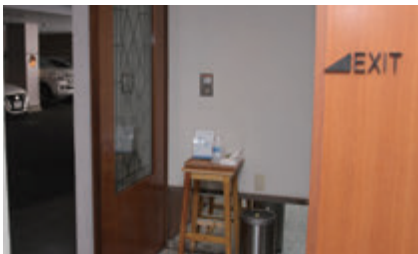
従業員用の喫煙所は定員1名とする



お客さま用待合所もソーシャルディスタンスを確保



フロントタッチパネルの横に除菌用アルコールを設置



「密閉」を避けるため自動ドアは開放したまま



エレベーター内にホテルの感染予防対策のPOPを掲示



「密閉」を避けるため2～4階廊下のドアもオープン

客室空間の衛生管理



客室清掃時は必ず窓を開放して換気を図る



客室精算機を除菌用アルコールで拭き掃除



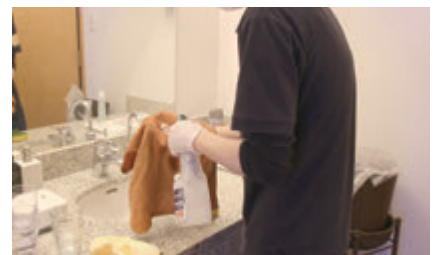
受話器も必ず除菌用アルコールで拭き掃除



テーブルなど利用客が触れる部分は入念に除菌清掃



バスタブは通常の清掃作業のあとにアルコールで除菌



洗面台の小物もすべてアルコール除菌を行なう

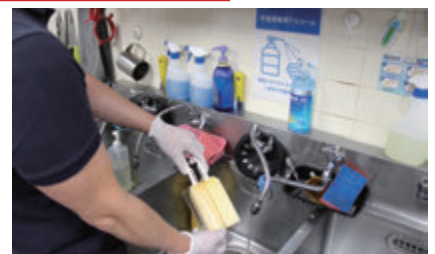
キッチンの衛生管理



客室清掃終了後、オゾン発生器で客室空間の除菌



料理の人气が高く、キッチンは清潔と除菌を徹底



使用済み食器は洗剤で洗ったあとにアルコール除菌