

2020年7月30日

各位

オリックス不動産株式会社  
オリックス・ホテルマネジメント株式会社

**運営・サービス指針に基づくガイドラインの一部改定のお知らせ**

オリックス不動産株式会社（本社：東京都港区、社長：深谷 敏成）とオリックス・ホテルマネジメント株式会社（本社：東京都港区、社長：似内 隆晃）は、2020年8月1日より、運営する旅館・ホテルなどの施設に適用している当社独自の『With COVID - 19』下における運営・サービス指針 およびこれに基づくガイドライン (<https://www.orix-realestate.co.jp/news/pdf/20200601press.pdf>) について、一部内容を改定します。

オリックス・ホテルマネジメントは、7月22日より開始された「Go To トラベルキャンペーン」に参加登録しました。登録に伴い、当社がガイドラインで定めている「宿泊予約制限」を解除し、営業再開に際して「宿泊可能な居住エリアの制限」をお願いしておりましたが、全国のお客さまの受け入れを開始します。また、政府から公表された「サービス産業消費喚起事業（Go To トラベル事業）旅行会社・OTA等旅行事業者・宿泊事業者向け取扱要領」にある遵守すべき事項に則り、ガイドラインの内容を見直します。

さらに、衛生強化を図ることを目的に、新たに「衛生管理推進責任者」を各施設に設置します。ガイドラインや施設ごとの運用マニュアルが適切に実施されているかなどを日々監視・管理することに加え、全従業員にガイドライン等の教育や周知徹底を図ることで、安心・安全な施設運営とサービス向上に努めてまいります。

以上

<報道関係者からのお問い合わせ先>

オリックス株式会社 グループ広報・渉外部 山本・横山 TEL：03-3435-3167

## ＜改定後＞『With COVID - 19』下における運営・サービス指針

すべてのお客さまに、安心して安全にご利用いただけるよう、私たちは運営・サービス指針を策定し実践します。この指針に基づき、下記ガイドラインを定め、具体的に取り組んでまいります。

### 【運営・サービス指針】

- ✓徹底して「三密」を回避します。
- ✓衛生管理を徹底します。

### 【ガイドライン】

#### ■徹底した“三密回避”のために

- ・送迎用バスのご乗車率を制限し、車内を常時換気いたします。  
※自家用車でのご来館を推奨いたします。
- ・フロント付近などでは、お客さま同士の近接機会を低減するため、お待ちいただく場所に視認性の高いラベルを貼付いたします
- ・チェックアウト時の事前精算をお勧めいたします。
- ・お客さま同士の近接機会を低減するため、ロビーの椅子など館内アメニティの一部を撤去させていただきます。
- ・温浴施設では、ご入場に制限を設け、ピーク時間帯にはスタッフを配置します（上限に達した場合は、湯涼みなどのスペースでの待機をお願いすることがあります）。
- ・レストラン会場のご利用は、完全予約制とさせていただきます。  
※一部施設において、ビュッフェ形式でのお食事の提供を控えております。詳細は各施設の公式ウェブサイトをご覧ください。

#### ◇新設事項

- ・サウナは、人数制限を行ったうえで営業します。

#### ◇変更事項

- ・「当面の間、宿泊施設および研修施設では、ご利用予約の上限を50%以下に設定いたします。」としておりましたが、ご利用予約の制限を設けずに運営します。

#### ■徹底した“衛生状態”を維持するために

- ・従業員やお客さまが手で触れやすい箇所については、適宜消毒を実施いたします。
- ・館内各所に消毒液を設置いたします。
- ・フロントなどお客さまと相対するエリアでは、従業員とお客さまの間に透明のパーテーションを設置いたします。
- ・すべての従業員はマスクを常用し、レストラン会場ではフェイスシールドを使用いたします。
- ・お食事を取り分ける器具類は、定期的に交換し、洗浄・消毒いたします。  
※一部施設において、ビュッフェ形式でのお食事の提供を控えております。詳細は各施設の公式ウェブサイトをご覧ください。

#### ◇新設事項

- ・各施設に衛生管理推進責任者およびサブ責任者を設置し常駐します。
- ・衛生管理推進責任者等は、お客さまを万全な状態でお迎えできる体制の整備に努めるとともに、本ガイドラインおよび施設ごとの運用マニュアルの遵守状況をチェックし、従業員への周知徹底を図ります。
- ・ご来館時に、すべてのお客さまに検温をお願いします。

#### ◇変更事項

現) ビュッフェ形式でのお食事では、料理は小皿に盛り付けることを基本とし、スープなど一部料理においては、従業員がお客さまに代わりお取り分けいたします。

新) ビュッフェ形式でのお食事では、料理は小皿に盛り付けることを基本とし、スープなど一部料理においては、従業員がお客さまに代わりお取り分けいたします。

※一部の施設におきましては、お客さまにお取り分けいただく料理もございます。