

～ステーキ宮～ -お客様と従業員の健康と安全を第一に- サラダバー飛沫防止ガード 順次導入へ！

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：山角豪）は、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、サラダバー・スूपバー等のバーコーナーをご利用の際にお客様にマスクやビニール手袋の着用のご協力をお願いするなど、感染拡大防止に向けた取り組みをして参りましたが、2020年11月3日（火）よりサラダバーコーナーに「飛沫防止ガード」を順次設置することといたします。

既に試験導入した店舗でお客様約100名にアンケートをしたところ、約90%の方が「飛沫防止ガードが設置されたことで安心である」と回答、約83%の方が「サラダバーには飛沫防止ガードが必要」と回答いただいたことにより、全店導入する運びとなりました。

ステーキ宮では、お客様に安心・安全を感じていただけるよう、努めてまいります。

【サラダバー飛沫防止ガード詳細】

■スケジュール：

2020年11月3日（木）より13日（金）までに124店舗設置完了予定。

※逗子店は導入未定。

■導入製品：

●飛沫防止ガード（スニーズガード）・・・料理が陳列されている卓上などに配置し、ゲストの突然の咳き込みやくシャミ、会話などによる飛沫から、料理を守るためのフードプロテクターのことです。





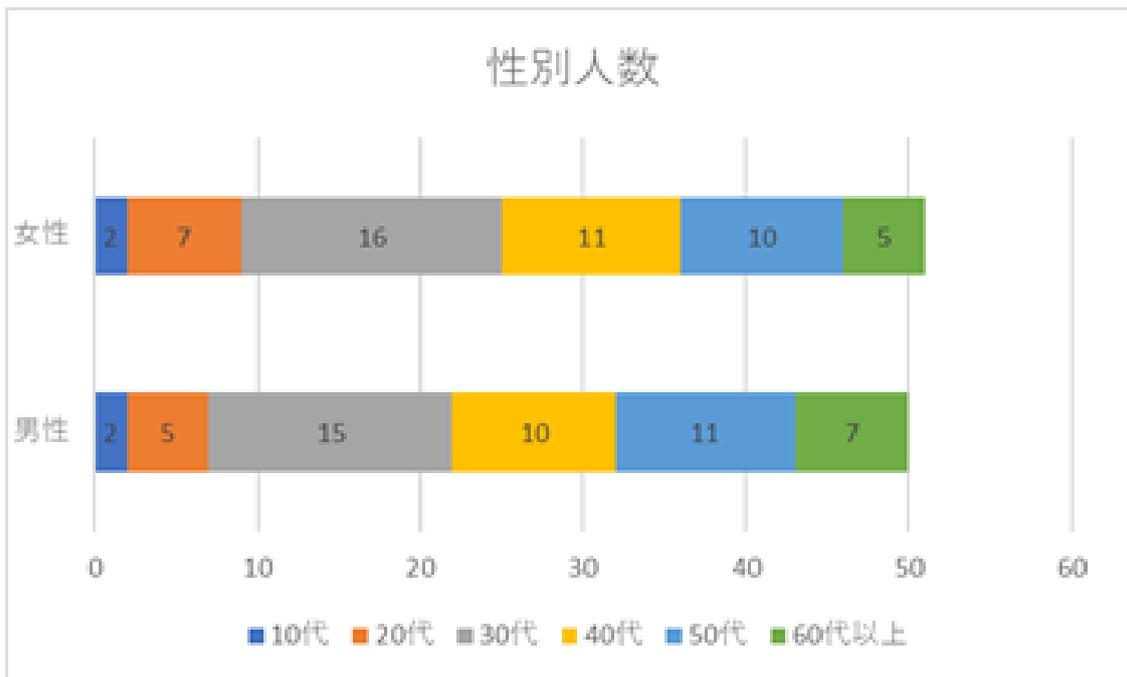
■お客様アンケート結果

期間 : 2020年8月22日(土)~29日(土)

サンプル数 : n=102 (男性50 : 女性51)

対象 : 試験導入した戸塚平戸店にご来店のお客様にアンケート

①ご回答者属性(性別及び年代)



②飛沫防止ガードがサラダバーには必要と思うか？

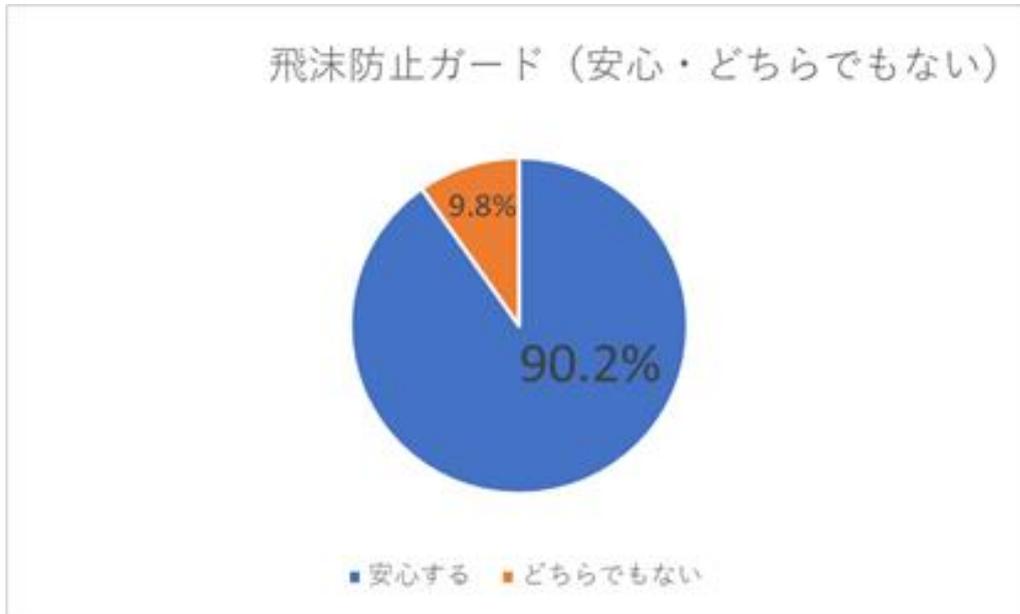
結果→約83%の方が、必要と感じていることが分かりました。

(女性の方がより必要と感じる傾向が強い)



③飛沫防止ガードを設置したことにより安心であると感じるか？

結果→約90%の方が安心とお答え頂きました。



<ステーキ宮>

1975年創業。おいしい、たのしいを合言葉に、安心安全なステーキと自家製ハンバーグを、創業の味『宮のタレ』でお召し上がりいただく、ステーキ専門レストランです。2020年11月1日現在125店舗。

徹底した品質管理による安全性は創業当時から現在まで変わりません。ステーキの他にも種類豊富なドリンクバーやスープバー付のセットメニューも好評です。熱々の鉄板が奏でる音と香りのハーモニーと、おもてなしの心をこめたサービスで、くつろぎの一時を提供致します。



～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社アトム 企画広報室 担当：河瀬
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391