

## 新竹湖濱館餐飲 防範「新型冠狀病毒 COVID-19」相關 FAQ

### 關於接待與入場問題

**Q: 防疫期間餐廳接待顧客標準與措施?**

A: 為確保他人用餐安全，服務人員針對每位進場的顧客皆主動測量體溫，體溫超過 37.3 度之賓客恕無法入場用餐。

**Q: 若是住房顧客已測量過體溫並符合接待條件，於餐廳用餐時還需要再次測量體溫嗎?**

A: 房客在進入飯店已經體溫量測，為減少房客不便故不進行二次體溫測量。若顧客於入住期間有發燒或身體不適等情況，請立即通報服務人員協助。

### 關於清潔與衛生防疫問題

**Q: 餐廳有定期消毒嗎?**

A: 餐廳除了每日基礎清潔消毒工作，餐廳於每周二一餐期停止營業(如下)，進行一次細節大消毒工作，定期消毒清潔餐廳桌椅、餐具櫥櫃、工作檯、傢俱、地面和廚房內部等。

醉月樓中餐廳 14:00-17:00

蝶屋日式餐廳 11:30-14:00

莫內西餐廳 21:00-23:00

陽光小館 10:00-12:00

**Q: 餐廳的餐具與餐盤如何消毒清潔?**

A: 餐具及餐盤皆使用高溫殺菌徹底消毒後，才會提供顧客使用。

**Q: 餐廳每組客人離席後是否都有消毒清潔?**

A: 有，每組客人離席後桌面皆全面清潔消毒後，才會提供顧客使用。

**Q: 餐廳是否可以提供一次性餐具?**

A: 有，若有特殊需求可主動向服務人員告知。

**Q: 餐廳是否有提供洗手清潔空間或服務?**

A: 餐廳入口處放置酒精，提供顧客入場前手部消毒；館內也有廁所供洗手清潔。

**Q: 自助餐點如何避免交叉感染風險?**

A: 餐台上皆放置勸導標語，提醒每位顧客夾取自助餐時，盡量戴口罩並減少交談，尚請顧客皆能盡量配合。另外提供一次性免洗手套於取餐時使用，並提醒請勿穿戴手套用餐和碰觸私人用品。

**Q: 如何執行服務人員相關防疫措施?**

A: 每日針對同仁測量體溫，確保無身體發燒反應才可上班，並於工作時確實配戴口罩。另外加強宣導員工休假時避免至疫情警示區遊玩，並落實個人衛生管理、注意手部清潔及消毒。

### **關於餐廳外帶產品**

**Q: 餐廳是否有提供餐點外帶或外送服務?**

A: 有，針對早、午、晚餐皆可提供外帶服務；另外推出特製餐食提供外送服務，詳細內容可參考官網餐飲優惠訊息。

**Q: 餐廳目前外帶提供哪些產品?**

A: 針對房客可享早餐外帶，提供蔥爆豬肉堡餐盒或中、西、日式餐盒選擇；針對全客層皆可享午、晚餐餐廳內品項外帶服務，另也依人數推出特殊餐點搭配(例如醉月樓櫻桃鴨便當、蝶屋牛奶鍋組、醉月樓精選菜色等)，提供顧客多元的選擇，更多產品內容請參考官網餐飲優惠和餐廳菜單。

**Q: 外帶產品如何訂購?**

A: 於營業時間撥打餐廳電話，由人員服務完成點餐流程。為提供顧客最好的餐點，餐點皆現點現做，建議提前預訂避免久待，若現場點餐外帶則須依現場情況等候。