

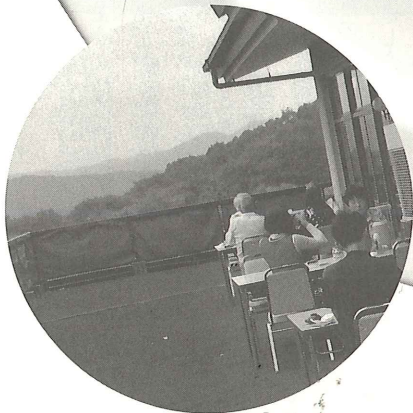
感染拡大防止策は
不可欠



大きな
収入源

スルー導入、
パーティ減……etc
様々な変化に対応

ウィズコロナ時代の レストラン運営



新型コロナウイルス感染防止対策としてスループレーの導入が進み、クラブハウスの利用も制限されたことから、レストランでは運営の見直しを余儀なくされた。ウィズコロナ時代となり、レストランの在り方は大きく変わると思われたが、ゴルフ場にとっては重要な収入源であり、従来の運営に戻すところも増えている。そこで、ウィズコロナ・アフターコロナ時代のレストランのスタイルについて、考えてみたい。



付きプランが当たり前のようになってきていることもあり、コロナ禍でも、レストランでの食事を希望される方が多いです。しかし、レストランのキャパシティだけでは、ソーシャルディスタンスを保つことができません。そこで、パーティールームを開放して3密を回避するようにしました。インカムを購入し、メニュー数を制限することで労働力も確保しました。また、パーティは最大50人まで、個人盛りでの提供とし、それ以上の場合はドリンクのみとしています。

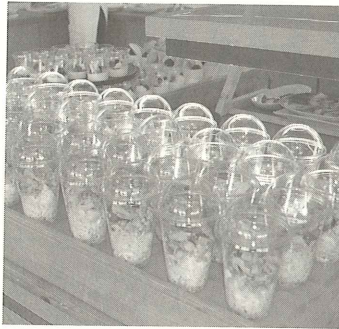
今後は、状況に応じて対応できれぱと思えますが、パーティを以前のように実施できるのは当分先になると思います。レストランでも大皿での盛り合わせができないので、既存メニューを見直したり、個人で注文しやすい料理の開発やおつまみなどサイドメニューの充実を図ることで、売上げアップを目指したいと思っています。」

と、支配人の田邊真海氏は話す。
**ウィズコロナ時代に
ビュッフェは
どうなる!?**

メニュー半減や恒例イベント中止など、コロナによる様々な制約を受

けながらも、レストラン単価を上げる工夫を行っているのが栃木県の鹿沼カントリー倶楽部(45H・M)。「緊急事態宣言が出されていたときは、レストランの営業時間はランチタイムのみ営業としました。現在は営業時間を朝から午後3時までに戻しています。メニュー数も半数近くに減らしましたが、ステーキであれば肉の品質をグレードアップして単価を上げるなど、売上げの減少幅を抑えるようにしています。また、当初バイキングデー(月・水曜)と焼肉営業(木・金曜、土日祝)も中止

していましたが、現在は土日祝の焼肉営業のみ実施しています。ちなみにスルーのプレーヤー向けにテイクアウトメニューを用意しましたが、食事をとる場合はラウンド後にレストランを利用される方が多かったの



鹿沼CCでは、コロナの影響で中止していたバイキングを再開した

で、ほとんど出ませんでした」と、レストランシニアマネージャーの上野重三氏は話す。同CC恒例のビュッフェについては、10月6日に「ニューノーマルバイキング」として復活した。

「ニューノーマル(新常态)における対策を行った上で、バイキングを10月6日から再開しました。具体的には、お客様には手の消毒やマスクの装着はもちろん、利き手にはビニール手袋を装着してもらいます。また、これまで1つだった料理を並べるバイキング用テーブルを2つに増やすことで、密集を回避し、ソーシャルディスタンスを保てるようにしています。ほかにも、各料理皿の上にはアクリル板を被せたり、カレーやうどん、そばなどのメニューについては、マスクとフェースシールドを装着したスタッフが取り分けるなどの対策を実施します。

なお、平日の焼肉営業(木・金曜)についても、9月17日から再開しています。パーティについても、率先して案内するわけではありませんが、オーダーがあれば対応していく予定です(上野氏)

一方で、元来のビュッフェスタイル

ルに戻さず、コロナ禍で変更した運営方法を継続していく予定としているのが、京寛カントリークラブ(広島県・27H・M)だ。

「当クラブでは、緊急事態宣言を受け、レストランのビュッフェを中止しました。新型コロナの影響でレストラン利用も減りましたが、食事付きを望まれる方も少なくありません。お客様に安心してご利用いただくため、雨天でなければ、屋根のないオープンテラス席のご利用を推奨しています。レストラン内は窓を開け放して、換気をしながらの営業のため、空調設備も増設しました。また、スルー枠を増やしたり、オープンテラス席を増設するなど、お客様にできる限る安心していただける環境づくりを整えたいと思いますので、現時点ではビュッフェスタイルに戻す予定はなく、現状のオーダーメニューでの運営を継続していく予定です。」

と、支配人の柳佳津弘氏は話す。同じくビュッフェスタイルをやめたのは、南アルプスを望む雄大な景色を眺めながら食事を楽しむことができる富士見高原ゴルフコース(長野県・18H・P)。

「新型コロナ感染拡大防止のため、