



マグネットスタジオのケータリングサービスは

皆様に「安心」と「安全」をご提供いたします。

1. すべてのスタッフが
入館時に消毒・検温

2. すべてのスタッフの
連絡先を把握

3. すべてのスタッフが
フェイスシールド・手袋を着用

4. 作業開始前に
手指消毒を徹底

5. お料理は個包装

6. スプーン・ストローなどお客様が
手にするものは全て個包装

7. 回収と提供のスタッフは専任

8. 1 島あたり 4 名様を目安
(長テーブル 2 本)

9. スタッフからお客様へ向けて、
マスク着用などのアナウンス

10. 換気面を出来る限り配慮
(扉を開けておく等)

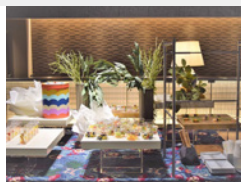
新しいケータリング様式を提案

Point!

- 1. 外部の方々をお呼びしてのパーティーは着席スタイル**
社内の方同士なら立食スタイルも可能です。着席スタイルは 20 名～ 200 名まで、立食スタイルは 30 名～ 300 名まで収容可能です。
- 2. 規模に合わせ 85 ～ 700 m²の会場を貸切**
他のお客様と接触を避け、距離を保って開催が可能です。1 テーブル 4 名様で距離を保ち、ご歓談も安心して楽しめます。
- 3. 常に外気と内気を入れ替え**
すべての会場で高機能空調機による外気との入れ替えを実施しており、2.6 回～ 7 回 /1 時間 外気との入れ替えが可能です。
- 4. 会場に来られない方でもオンラインで参加**
すべての会場でネット回線が使用でき、オンライン飲み会もできます。ネット配信周りのご相談もお任せください。

ご紹介ケータリング会社

Espritandco



「おいしい料理を提供したい」料理という角度でパーティーの成功を。

— エスプリ&コー —

Lopi catering & delivery



無添加 catering & delivery 美味しいとヘルシーを大切な方へ。

— ラビケータリング&デリバリー —

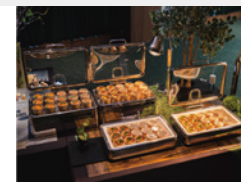
APORTE
FOOD FACTORY



ワンランク上の料理と華やかな演出を、安心・安全にお楽しみ下さい。

— アポルテフードファクトリー —

Maxpart



ホテルスタッフならではのホスピタリティでお客様を心込めておもてなし。

— マックスパート —

詳細はマグネットスタジオ運営会場までお問い合わせください。

Don't stop events