

# โรบินสัน (บริษัทในเครือเซ็นทรัล รีเทล) ปรับเวลา เปิด - ปิดการให้บริการ รับมือสถานการณ์ COVID-19

สาขา	วัน	เวลาเปิดให้บริการ
+ สาขา กุ๊ก + สาขา + สาขา + สาขา	วัน - อาทิตย์	11.00 - 21.00 น. 11.00 - 20.00 น. 10.00 - 21.00 น. 10.00 - 20.00 น.
	อาทิตย์ - อาทิตย์	10.00 - 21.00 น. 10.00 - 21.00 น.
	วัน - อาทิตย์	10.00 - 21.00 น. 10.00 - 21.00 น.
+ สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา	วัน - อาทิตย์	10.00 - 21.00 น. 10.00 - 21.00 น.
	วัน - อาทิตย์	10.00 - 21.00 น. 10.00 - 21.00 น.
	วัน - อาทิตย์	10.00 - 21.00 น. 10.00 - 21.00 น.

**โรบินสัน**  
ปรับเวลาเปิด - ปิดการให้บริการ

สาขา	วัน	เวลาเปิดให้บริการ
+ สาขา กุ๊ก + สาขา + สาขา + สาขา	วัน - อาทิตย์	11.00 - 21.00 น. 11.00 - 20.00 น. 10.00 - 21.00 น. 10.00 - 20.00 น.
	อาทิตย์ - อาทิตย์	10.00 - 21.00 น. 10.00 - 21.00 น.
	วัน - อาทิตย์	10.00 - 21.00 น. 10.00 - 21.00 น.
+ สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา + สาขา	วัน - อาทิตย์	10.00 - 21.00 น. 10.00 - 21.00 น.
	วัน - อาทิตย์	10.00 - 21.00 น. 10.00 - 21.00 น.
	วัน - อาทิตย์	10.00 - 21.00 น. 10.00 - 21.00 น.

โรบินสันไทย จำกัด | โทร. 02-010-1000

เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของ COVID-19 ยังอยู่ในช่วงเฝ้าระวัง บริษัท โรบินสัน จำกัด มหาชน (บริษัทในเครือเซ็นทรัล รีเทล) ขอแจ้งปรับเปลี่ยนเวลาเปิด - ปิด การให้บริการของห้างสรรพสินค้าโรบินสัน และ ศูนย์การค้าโรบินสันไลฟ์สไตล์ในบางสาขา ตั้งแต่วันที่ 17 มีนาคม 2563 เป็นต้นไป จนกว่าจะมีการเปลี่ยนแปลง จึงเรียนมาเพื่อทราบและขอภัยในความไม่สะดวกมา ณ ที่นี้

ทั้งนี้ โรบินสัน ยังมีมาตรการคุมเข้มป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 อย่างต่อเนื่องดังนี้ 1.) เพิ่มจุดติดตั้งเจลแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อล้างมือในจุดต่างๆ เพิ่มมากขึ้น 2.) เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดพื้นที่ที่มีการสัมผัสบ่อย โดยการใช้ยาฆ่าเชื้อ ทุก 2 ชั่วโมง 3.) ฉีดสเปรย์ฆ่าเชื้อในลิฟต์โดยสาร และห้องลงเสื้อผ้า ทุก 2 ชั่วโมง 4.) เติมน้ำยาฆ่าเชื้อ และกระดาษชำระในห้องน้ำอย่างเพียงพอตลอดเวลา 5.) ในส่วนห้างสรรพสินค้า (โดยเฉพาะแผนกสินค้าแม่และเด็ก) ให้เพิ่มมาตรการในการทำความสะอาด ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ ทุก 2 ชั่วโมง 6.) แผนกฟู้ดคอร์ท ให้รักษามาตรการดูแลความสะอาดอย่างเคร่งครัด เน้นย้ำกับทุกร้านค้า คุมเข้มมากขึ้น โดยบริษัทฯ ได้ใช้เครื่องล้างจาน

ที่มีระบบไอน้ำอุณหภูมิสูงและผสมน้ำยาฆ่าเชื้อในการล้างจานชามอยู่แล้ว และทำความสะอาดบัตรฟูดคอร์ด ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้งก่อนนำไปใช้ใหม่ 7.) ให้ดำเนินการ คัดแยกผู้ป่วยที่เป็นไข้หวัดและมาใช้บริการห้องพยาบาล ออกจากผู้ป่วยอื่นๆ และ 8.) เพิ่มการฉีดพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อ เข้าไปในระบบปรับอากาศ ภายในห้องฯ และศูนย์การค้าฯ เพื่อจับมือกันผ่านวิกฤตโควิด-19 ไปด้วยกันอย่างปลอดภัย