

【レンタルキッチン【総社かぐらや】ご利用規約】

1. レンタルキッチンについて

※レンタルキッチンのご利用は1F建物全体の貸切になります。

※飲食をメインに企画したイベント等のご利用に限られます。

＜利用できる部屋＞

1階 さるたひこの間（和室6畳）

すさのおの間（和室12畳） テーブル

いなだひめの間 キッチン(6畳) + 洋間(8畳、テーブル・イス10客・電気ポット1台・給湯ポット1台・カトラリー)

＜備品＞

テーブル(74cm×120cm:2台 75cm×104cm:2台 90cm×150cm:1台)・座布団(25個)

2. 使用について

利用目的及び利用料金			利用時間			販売	ゴミ袋	冷暖房料金
			10:00～15:00	全日	超過			
			1時間単位	10:00～15:00	1時間単位			
平日	当日利用	非営利目的で 2,000円未満	700	3,500	700	販売不可	20L:1枚10円 30L:1枚20円	1部屋単位で 1時間につき 冷暖房¥100
		営利目的の場合 または2,000円以上	1,400	7,000	1,300	売上総額の10%		
土・日・祝	当日利用	非営利目的で 2,000円未満	800	4,000	800	販売不可		
		営利目的の場合 または2,000円以上	1,600	7,500	1,600	売上総額の10%		

※ 時間は厳守でお願いします。超過した場合追加料金を頂きます。

※ 上記時間以外のご利用はご相談ください。

※ 当レンタルキッチンはテイクアウト品(お弁当等)を調理し、こちらで販売できます。そのようなご利用もお気軽にご相談ください。

※ 商品を販売することができます。手数料として売上総額の10%を頂戴いたします。

※ 冷暖房料金は一部屋単位の料金です。ご利用数部屋をお知らせください。

※ 利用された備品は指定の位置に戻し、使用した箇所を掃除機などで整え、元に戻してからの退出をお願いいたします。

3. 利用申し込みについて

イベントでのご利用お申し込みはイベント開催日の1か月前までにイベント計画書提出をもって申込完了とします。

キャンセルは1週間前までは無料、それ以降は会場利用料(予定)の20%をお支払い頂きます。

イベント終了後は掃除など済ませ、その日に報告書と名簿の提出、費用の支払いをお願いいたします。

※ 企画以外の営利目的の勧誘活動、販売等をご遠慮下さい。

※ 内容によってご利用をお断りさせていただく場合がございます。あらかじめご理解・ご了承をお願いいたします。

【レンタルキッチンご利用の方へ】

参加者にイベント案内をする際、下記の内容をお伝えください。

- ・お写真をSNSなどにUP(投稿)させて頂く事があります。不都合のある方は事前にお申し出ください。
- ・できるだけお釣りのいらぬ様に参加費をご準備下さい。
- ・駐車場は<総社かぐらや>前の駐車場をご利用ください。停められない場合は別の場所をご案内いたしますのでお申し出ください。
- ・会場はレンタルスペースです。利用出来る時間、ルールのご協力願います。
ルールを守っていただけない場合、次回からのご利用をご遠慮いただく場合があります。

参加者にイベント当日に下記注意事項をお伝えください。

- ・当日調理した料理は持ち帰らず、会場内で飲食くださいますようお願いいたします。
- ・お写真をSNSなどにUP(投稿)させて頂く事があります。不都合のある方は事前にお申し出ください。
- ・車は<総社かぐらや>前の駐車スペースに停めていただけましたか？停められなかった場合は別の場所をご案内いたします。
- ・会場はレンタルスペースです。利用出来る時間、ルールのご遵守をお願い致します。
ルールを守っていただけない場合、次回からのご利用をご遠慮いただく場合があります。

●企画時 提出物●

- ・イベント計画書

●企画終了後 提出物●

- ・イベント報告書
- ・セルフチェック表
- ・参加者名簿
- ・レンタルキッチン利用料
- ・商品販売手数料
- ・別途費用(ゴミ袋代など)

【レンタルキッチン セルフチェック表】

- ☆ 下記のチェック項目を事前に確認し、食中毒などが起こらないように注意しましょう。
- ☆ 主催者は、行事開催後に各項目確認の上、セルフチェック表を行事報告書と共に必ずご提出ください。

	チェック項目	チェック欄 ✓
1	イベント開始時に注意事項をお知らせしましたか？	
2	調理用の食材に、品温の管理状態、消費(賞味)期限、包装の破れなどの異常はありませんでした。	
3	エプロン、三角巾、マスクを着用して調理しました。	
4	調理を始める前や調理中に石けんで手を洗いました。参加者にも手洗いを呼びかけました。	
5	手にケガがある方には、手袋をつけてもらうか、調理を遠慮していただきました。	
6	風邪や下痢などで体調が悪い方には、調理を遠慮していただきました。	
7	包丁やまな板、盛り付けなどに使う調理器具は、使う前に洗いました。	
8	調理した料理は室温に長く置かず、調理後2時間以内に会場内で食べました。	
9	加熱して調理する食品は十分に加熱しました。	
10	持ち帰りは絶対にしないように呼びかけました。	
11	使った会場はきちんと掃除をしましたか？	
12	ごみ袋(20L : 1枚10円 30L: 1枚20円)を利用しましたか？	20L 袋
		30L 袋

年月日	イベント名	企画者名	チェック者名