

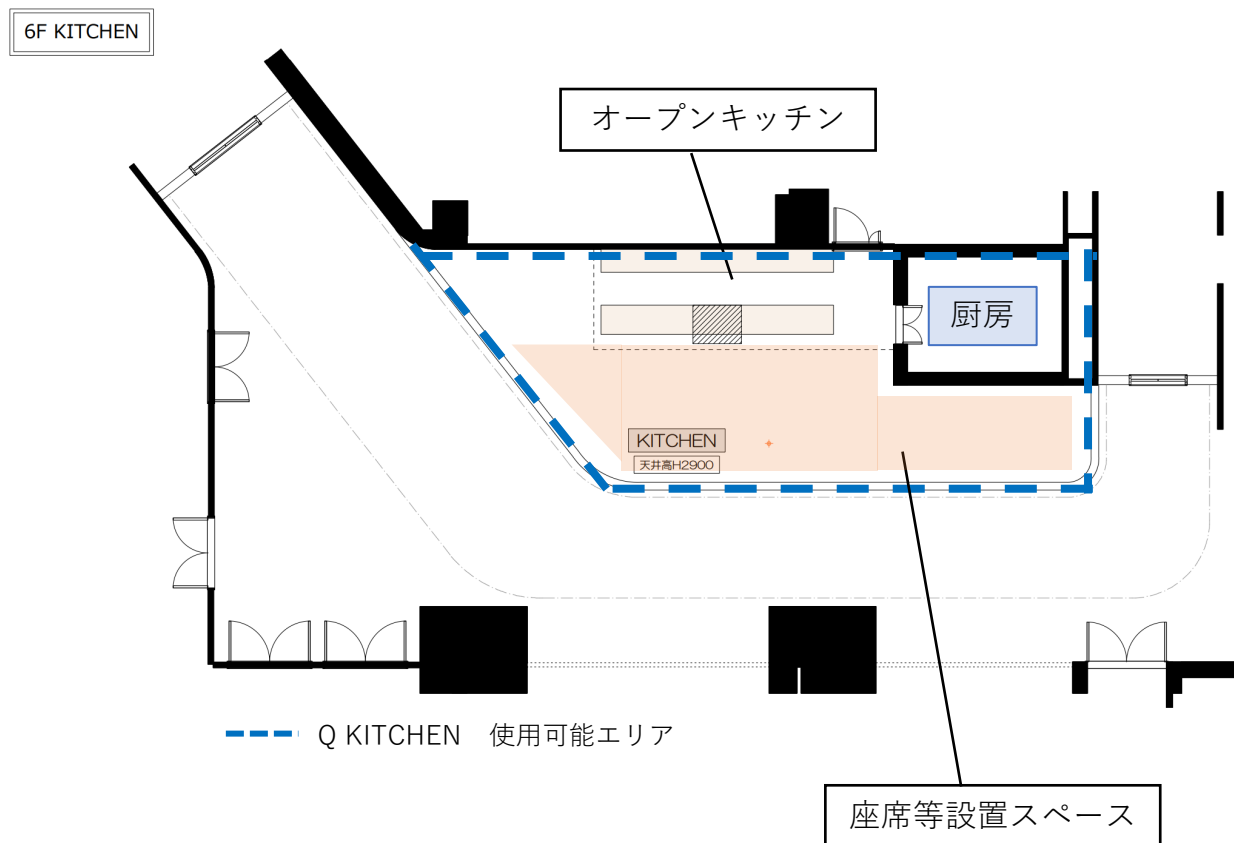
Q KITCHEN の利用

Q KITCHEN概要

本格的な厨房設備・ライブカメラを備えており、食に関する多彩なイベントを実現します。

P.26～P.27に記載の内容をご確認の上お申し込みください。

・会場図面



・無料付帯備品

	備品名	型番	数量
1	47型液晶ディスプレイ	TH-47LFV 5 J	1台
2	HDカラーカメラ(天井固定)	AW-UE70W	1台
3	スチームコンベクションオープン		1台
4	ガステーブル(3口)		1台
5	ガスフライヤー		1台
6	キューブアイスメーカー		1台
7	業務用電磁調理器		1台
8	業務用冷凍・冷蔵庫		1台
9	テーブル型冷蔵庫		3台
10	ガス炊飯器		1台
11	流し台		3台
12	食器洗い洗浄機		1台
13	椅子		—
14	テーブル		—

Q KITCHEN の利用

(1) 施設・設備の使用

- ・当施設の設備・厨房機器はご利用者の責任のもと、ご利用いただけます。
- ・当施設は調理行為等以上の行為につきましては、事前に当施設スタッフまでご相談ください。(2.調理行為等を参照)
- ・ご利用者は当施設が定める、別紙「衛生管理チェック表」を事前に確認し、これを遵守してください。
- ・厨房以外での裸火・ガスコンロの使用は禁止とさせていただきます。
- ・排水溝が詰まるおそれのある物は流さないでください。
- ・多量の油を使用する場合は溶剤を使用し処分してください。
- ・加熱調理中は必ず換気を行ってください。
- ・当施設側でご用意可能な備品は「無料付帯備品(P.25)」をご覧ください。不足分はお持込みください。
- ・ゴミ箱はお持込みください。
- ・冷蔵庫・冷凍庫等の機材お持込みにより仮設電源がご入り用の場合は、事前に当施設スタッフにご相談ください。
- ・ご利用終了後の当キッチン内での忘れ物は廃棄処分(有料)となりますのでお気を付けください。

(2) 調理行為等

- ・調理行為を行う場合は法令に定められた許可申請および関係機関への届出等(保健所等)は、ご利用者の責任と負担において行ってください。
- ・調理行為可能範囲(サーブ含む)には制限があります。
- ・食品衛生責任者証及び営業許可証については複写を提出してください。
- ・保健所の立ち入り検査を受ける場合は、事前に施設へご連絡ください。

(3) 安全管理

- ・当施設内での事故・けが等は、当施設は一切の責任を負いません。熱機器・刃物等の取扱いには十分注意ください。
- ・「避難障害」「自動火災報知機設備の感知障害」「スプリンクラーの散水障害」「誘導灯の視認障害」等が発生しないよう、使用計画を立案・実施してください。

(4) 清掃

- ・ご利用後の原状回復にご協力ください。
- ・ご利用後は「作業台」「食器洗浄器」「流し台」のアルコール消毒を徹底してください。なお、グリーストラップはバスケット内のごみ処理までお願いいたします。
- ・当施設内で発生したごみ(ビン・カン含む)は全てお持ち帰りください。
- ・当施設スタッフ立ち合いにて原状回復確認をさせていただき、それをもって完了とします。(ご予約時間内に搬入/撤収/清掃/原状回復を含みます)
- ・キッチンで調理行為等が行われた場合、別途特別清掃料金が発生いたします。

(5) 禁止事項

次の項目は禁止事項となっております。

- ・調理時に異臭や強い匂いを発する物、残臭の強い調理行為。
- ・室内に汚れが飛散及び付着する行為。
- ・当施設の使用権の全部もしくは一部を譲渡または転貸する行為。
- ・ご利用規約への違反、目的外のご利用、会場側に許可されていない調理行為等が確認された場合は、ご利用を中止していただく場合がございます。

(6) 衛生管理

ご利用者は当施設を利用するにあたり、保健衛生の留意するものとします。また、感染症及び感染症が疑われる者、嘔吐・発熱・下痢などの症状がある者を食品に関わる業務に就業させてはなりません。